CFTRI-MYSORE
1109
Cocogem recipe b

1109

1. cocogem
2. soups
3. fish dishes
4 meat "
5 vegetable "
6. puddings
7 savauries
8. egg dishes
9. sauces
10. salad dressing
11. cakes
12 pastries
13. confectionery
14. curries.

RNS

THE

COCOGEM RECIPE BOOK

கோகொஜெம் சமையல் முறைகள்

CENTRAL FOOD TECHNOLOGICAL RESEARCH INSTITUTE, LIBRARY * MYSORE. *

THE TATA OIL MILLS COMPANY, LIMITED
TATAPURAM & BOMBAY

1109
G.205

Printed at
The Ananda Vikatan Press, Madras
1938

F8,4-V:2;47
N38

CFTRI-MYSORE
1109
Cocogem recipe b..

COCOGEM

The Ideal Cooking Medium

WOULDN'T you like to be known as a *really* good hostess? Why, of course you would! Then see that your cook pays attention to the *details* of his cooking — correct quantities, careful mixing, correct temperatures, and above all, the proper *cooking medium.*

Although overlooked by many people, the cooking medium used in the preparation of your dishes is of the greatest importance. Cooking experts are agreed that animal fats are generally unsuitable, especially in India where they are so unscrupulously adulterated, and recommend the use of highly refined vegetable oil.

Cocogem, now so well known throughout India as a cooking medium, is the result of two whole years of laboratory research and experiment, and eleven years of manufacturing experience. It is an absolutely pure vegetable oil, and throughout the whole process of refining and packing is untouched by hand. Normally a liquid, it can be quickly turned into a solid, if desired, by placing it for a few minutes in the refrigerator or ice box.

Cocogem is ideal for frying, where great heat is essential for perfect results. Butter, lard, ghee, and dripping break down and burn before the right frying temperature of about 450° is reached, but Cocogem can be heated to as much as 100° above the burning point of butter and ghee without being affected in any way!

Another advantage is that Cocogem is absolutely tasteless and odourless, and can be used time and time again without transferring the flavour of one dish to another. You can make cakes and pastries with the same Cocogem in which fish has previously been fried!

And for those interested in dietetics, Cocogem has other qualities. Analysis shows that Cocogem possesses a calorific food value of 550 units above that of cooking butter, and is 97·9 per cent. digestible. In addition, it contains vitamin D—nearly twice as much as is found in the best English summer butter.

In the following pages you will find recipes for over a hundred tempting yet easily prepared dishes. Follow the instructions carefully, and you will be delighted with the results.

Cocogem is obtainable at all stores in 1, 2, 6, 9 and 36 lb. vacuum-sealed tins.

கோகொஜெம்

சமையலுக்குச் சிறந்த சாதநம்

உண்மையில் உத்தமமான விருந்தோம்பும் சீமாட்டியா யிருக்க நீங்கள் விரும்ப மாட்டீர்களா? அவசியம் அவ்விதம் பெய ரெடுக்க விரும்பத்தான் விரும்புவீர்கள். அப்படியானால் உங்கள் சமையற்காரன் தன் சமையல் வேலையிலுள்ள எல்லா அம்சங்களி லும் கவனம் செலுத்துமாறு நீங்கள் கருத்துடன் பாரப்பீர்களாக; சமையல் பதார்த்தங்களின் அளவுகள், அவற்றைக் கருத்துடன் கலக்கும் முறை, சரியான உஷ்ண அளவுகள், அனைத்திலும் முக்கிய மாகச் சமையலுக்குத் தேவையான தகுந்த சாதநம் ஆகிய விவரங்கள் அவனுக்குத் தெரிந்திருக்க வேண்டும்.

உங்கள் சமையல்களில் சமைக்கச் சாதநமான பண்டமே எல் லாவற்றினும் அதிக முக்கியமாக இருந்தும், அதைப் பெரும்பா லோர் கவனிப்பதில்லை. சமையலில் நிபுணரா யிருப்பவர் பிராணி தேகத்திலிருந்து எடுக்கப்படும் கொழுப்பு முதலிய எண்ணெய்கள் பொதுவாகச் சமையலுக்கு ஏற்றவை யல்லவென்றும், அதிலும் இந்தியாவில் அவை விவஸ்தையில்லாமல் கலப்படம் செய்து பழு தாக்கப் படுகின்றன வென்றும், தீர்மானித்து, மிகச் சிறந்த முறை யில் சுத்தம் செய்யப்பட்ட தாவர ஸம்பந்தமான எண்ணெயே சமையலுக்கு ஏற்றதென்றும் சிபார்சு செய்கிறார்கள். இரண்டு வருட காலம் தொழிற் சாலையில் நீடித்து செய்த பரிசோதனை-ஆராய்ச்சி இவற்றின் பயனாகவும், பதினொரு வருடங்கள் தயார் செய்து தேர்ச்சி பெற்ற அனுபவம் காரணமாகவும் கோகொஜெம் என்பது சமையலுக்குச் சாதநமான எண்ணெயென்று இந்தியா வெங்கும் இப்பொழுது மிகப் பிரசித்தி பெற்றுள்ளது. இது முற்றி லும் சுத்தமான தாவர எண்ணெய்; சுத்திகரித்துப் பக்குவம் செய் தல், டப்பாவில் நிரப்பி மூடி சீல் செய்தல் வரையிலுள்ள எல்லா முறைகளிலும் இந்த எண்ணெயில் கை படுவதில்லை. சாமானிய நிலைமையில் இது திரவமானது; இதைக் கெட்டியாகவைக்க விரும்பி னால், ரிப்ரிஜிரேடர் என்கிற சீதளகாரி யந்திரப் பெட்டியிலாவது, பனிக்கட்டி யடங்கிய பெட்டியிலாவது சில நிமிஷ நேரம் வைத்திருந் தால் திரண்டு தோய்ந்து விடும்.

பதார்த்தங்களை நன்றாய் திருப்திகரமாகப் பொரித்தெடுக்கக் கடுஞ் சூடு உபயோகிக்க வேண்டிய சந்தர்ப்பங்களில், கோகொஜெம் இன்றியமையாத சிறந்த சாதநம். வெண்ணெய், பன்றி நெய், நெய், இறைச்சியிலிருந்து எடுக்கும் கொழுப்பு போன்ற எண்ணெய் ஆகிய வைச் சரியானபடி பதார்த்தங்களைப் பொரித் தெடுக்கப் போதுமான

சுமார் 450 டிக்ரி சூட்டில் சிதறி எரிந்து விடும்; ஆனால் அவை எரிந்துவிடக் கூடிய அவ்வளவு சூட்டுக்கு மேல் 100 டிக்ரி அதிகமான சூட்டிலும் கோகொஜெத்தைக் காய்ச்சிப் பதார்த்தங்களைப் பொரிக்கலாம்; அவ்வளவு கடுஞ் சூட்டிலும் கோகொஜெம் சிறிதும் கெடுவதில்லை.

கோகொஜெத்திற்கு மற்றோர் அனுகூலமுமுண்டு; அதாவது இது முற்றிலும் சுவையற்றது, எவ்வாஸனையு மில்லாதது; எப் பதார்த்தத்தை இதில் பக்குவம் செய்தபோதும், அப்பதார்த்தத்தின் மணம் முதலியது இதில் பற்றுவதில்லையாகையால், அதே கோகொஜெத்தையே வேறு பதார்த்தங்களைப் பக்குவம் செய்ய மீண்டும் உபயோகிக்கலாம். முதலில் மத்ஸியம் பொரித்த கோகொஜெத்தைக் கொண்டே சிற்றுண்டிகள், பணியாரங்கள் முதலிய வேறு பலகாரங்களையும் நீங்கள் பக்குவம் செய்யலாம்!

உடற்கூறின் நிலைமைகளுக்கு அனுகூலமான உணவுகளை உபயோகிப்பதிலே நோக்கமுள்ளவருக்கு இஷ்டமான வேறு குணங்களும் கோகொஜெத்திற்கு உண்டு. ஆராய்ச்சி மூலமாய் பரிசோதித்ததிலிருந்து, சமைப்பதற்கு உபயோகமான வெண்ணெயிலிருப்பதைக் காட்டிலும் 550 யூனிட் அதிகமான, உயிரினங்களுக்கு அவசியமான உஷ்ணம்சச் சத்து தரக்கூடிய விசேஷ குணம் கோகொஜெத்திற்கு இருப்பதாகத் தெரிந்து கொள்ளப்பட்டிருக்கிறது; இதில் நூற்றுக்கு 97·9 பங்கு நன்கு ஜீர்ணமாகக் கூடியது. இத்துடன் இங்கிலாந்து தேசத்திய கோடைகால வெண்ணெயில் இருப்பதைவிட இரண்டுபங்கு D. என்னும் வைடாமின் சத்து இதில் அடங்கியிருக்கிறது.

இப்புத்தகத்தில் மனதை ஆகர்ஷிக்கக் கூடியவாறு மிக்க இனிமையாகவும், ஆனால் எளிதில் தயார் செய்யக்கூடியவையுமான நூற்றுக்கு மேற்பட்ட உணவு வகைகளைப் பக்குவம் செய்வதற்கான முறைகளை நீங்கள் பார்க்கலாம். கூறியுள்ளபடி அவற்றைச் செய்து உபயோகிப்பீர்களானால், அதன் பயனை மிகக் களிப்படைவீர்கள்.

கோகொஜெம் காற்றுப் புகாதபடி 1, 2, 6, 9, 36 ராத்தல் அளவுள்ள டப்பாக்களில் நிரப்பப்பட்டுள்ளது. இவ்விதம் பத்திரமாக முத்திரை யிடப்பட்ட டப்பாக்களில் கோகொஜெம் எல்லாக் கடைகளிலும் விலைக்குக் கிடைக்கும்.

INDEX

	Recipe No.	Page No.
SOUPS		
Quick Potato Soup	1	2
Cream of Celery	2	...
Aird Broth	3	4
Vegetable Consomme	4	...
American Tomato Soup	5	6
Pea Soup	6	...
Potato and Leek Soup	7	...
Milk Vegetable Soup	8	8
Chicken Mulligatawny	9	...
Midlothian Soup	10	10
FISH DISHES		
Pomfret au Parmesan	11	12
Burra Saheb's Pomfret	12	...
Fish "Happy-Go-Luckies"	13	14
Russian Fish Pie	14	...
Moolee Fish	15	16
Mushroom Fish Pie	16	...
Creamy Creamy	17	18
Fish Souffle de Luxe	18	...
Paris Omlette	19	20
Fish Loaf	20	...
Film Star's Delight	21	22
Salmon Pillau	22	...
Oyster Snacks	23	24
American Chowder	24	...
"Get-Well-Quick" Souffle	25	26
Fish Roly-Poly	26	...
American Curried Findon Haddock	27	28
MEAT DISHES		
Stuffed Kidneys	28	30
Hamberg Fillets of Beef	29	...
American Chicken	30	32
Lamb Cutlets with Asparagus Tips	31	...
Kidney Baskets	32	34
Cotelettes de Mouton a la Murielle ...	33	...
Country Captain of Cold Meat	34	36
"Before-Pay-Day" Pie	35	...
Venetian Liver	36	38
Fruit Casserole of Veal	37	...
Braised Duck with Olives	38	40

MEAT DISHES—*contd.*

	Recipe No.	Page No.
Braised Pigeons with Chestnuts	39	40
Rich Stuffing for roast Turkey	40	42
Ox Tail Stew	41	...
Saute Kidneys in Sherry	42	44

VEGETABLE DISHES

Peas and Potato Pie	43	46
Macedoine of Vegetables	44	...
Steamed Stuffed Onions	45	48
Corn Fritters	46	...
Spinach Souffle	47	50
Cheese and Potato Squares	48	...
Tomato Mould	49	52
Vegetable Cups	50	...
Duchess Potatoes	51	...
Spinach and Celery Variety Turn	52	54
Potato Souffle	53	...
Lentils a la Maitre D' Hotel	54	56
Potato and Pea Balls	55	...
Green Potatoes	56	...

PUDDINGS

Ginger Sponge Pudding	57	60
Rainbow Pudding	58	...
Syrup Sponge Pudding	59	62
Chocolate Meringue Pudding	60	...
Rice Fingers	61	64
Fried Banana Pudding	62	...
Lemon Custard Tart	63	...
A Russian Pudding	64	66
Orange and Apple Pie	65	68
Orange Omelette	66	...
Marmalade Pudding	67	70
Scalloped Peaches	68	...
Pineapple Fluff	69	...
Spanish Souffle	70	72
Steamed Fruit Pudding	71	...
Second Helping Pudding	72	...
Snack Lunch Tartlets	73	74
Peach Dumplings	74	...
Chocolate Castle Pudding	75	76
Chocolate Banana Pudding	76	...
Chinese Fritters	77	...

			Recipe No.	Page No.

SAVOURIES

Tongue Toast	...	...	78	80
Sardine and Tomato Fingers	...	...	79	...
Parmesan Pyramids	...	...	80	...
Scottish Savoury	...	...	81	82
Cheese Souffle	...	...	82	...
Cheese and Rice Croquettes	...	...	83	84
Cheese Balls	...	...	84	...
Tomato Tasty Bite	...	...	85	...
Cheese and Celery Fingers	...	...	86	86
Sardine Eggs	...	...	87	...
Croutes a la Gymkhana	...	...	88	88
Cheese Custard Toast	...	...	89	...
Saradine Souffle	...	...	90	...
Indian Cheese Savoury	...	...	91	90
Ham and Cheese Delight	...	...	92	...
Cheese Pancakes	...	...	93	92
Mushrooms on Toast	...	...	94	...
Epinards a la Creme	...	...	95	...
Asparagus Cheese	...	...	96	94

EGG DISHES

French Egg Dish	...	...	97	96
Sahara Eggs	...	...	98	...
Creamed Eggs	...	...	99	...
Spanish Egg Lunch Dish	...	...	100	98
Walnut Omelette	...	...	101	...
Continental Eggs	...	...	102	...
Cardinal Eggs	...	...	103	100
Mushroom Scramble	...	...	104	...
Fried Eggs and Spinach	...	...	105	102

SALAD DRESSINGS AND SAUCES

Standard French Dressing	...	...	106	104
Indian Dressing	...	...	107	...
Hard Sauce (for puddings)	...	...	108	...
Bechamel Sauce	...	...	109	106
Relish Sauce	...	...	110	...
Parsley Sauce	...	...	111	...
Italian Sauce	...	...	112	108
Caper Sauce	...	...	113	...
Cucumber Sauce	...	...	114	...

CAKES AND PASTRIES

Cocogem Pie Crust	...	...	115	112
Canadian Oatmeal Macaroons	...	...	116	...

CAKES AND PASTRIES—*contd.*

			Recipe No.	Page No.
Date Cake	...	...	117	114
Gingerbread without Eggs	...	...	118	...
Oatmeal Scones	...	...	119	...
Chocolate Boats	...	...	120	116
Cocoanut Cake	...	...	121	...
Orange Cakes	...	...	122	118
Doughnuts	...	...	123	...
Potato Scones	...	...	124	120
Oat Cakes	...	...	125	...
Chocolate Cornflour Buns	...	...	126	...
Almond Horse Shoes	...	...	127	122

CONFECTIONERY

Helensburgh Toffee	...	...	128	124
Russian Toffee	...	...	129	...
Everton Toffee	...	...	130	...
Chocolate Fudge	...	...	131	126
Salted Nuts	...	...	132	...

CURRIES

Recipe for Masala	...	...		
Fish Curry	...	...	133	130
Prawn and Tomato Curry	...	...	134	132
Salmon Curry	...	...	135	...
Lucknow Curry	...	...	136	134
Ceylon Chicken curry	...	...	137	...
Curry a la Cochin	...	...	138	136
Kebob Curry	...	...	139	138
Cachkee Vegetable Curry	...	...	140	...

விஷய அட்டவணை

குழம்புகள்

		சமையல் முறை நே.	பக்கம் நே.
எளிய உருளைக் கிழங்குக் குழம்பு	...	1	3
கீரை மசியல் (வியெரி க்ரீம்)	...	2	...
ஏர்ட் பிராத் என்னும் குழம்பு	...	3	5
மரக்கறி மாமிசக் கூட்டு	...	4	...
அமெரிகன் தக்காளிப் பழக் குழம்பு	...	5	7
பட்டாணிக் குழம்பு	...	6	...
உருளை-லீக் கிழங்குகளின் குழம்பு	...	7	...
பால் மரக்கறிக் குழம்பு	...	8	9
கோழிக் குஞ்சு மிளகுத் தண்ணி	...	9	...
மிட்லோதியன் குழம்பு	...	10	11

மீன் உணவுகள்

பாம்ப்ரெட் அவ் பார்மெஸான்	...	11	13
புர்ராசாஹிப்ஸ் பாம்ப்ரெட்	...	12	...
அதிருஷ்ட மத்ஸிய உணவு	...	13	15
ரஷ்யன் பூர்ணம் வைத்த மீன் பணியாரம்	...	14	...
மீன் கூட்டு (மூலீ பிஷ்)	...	15	17
காளான் மீன் கூட்டுப் பதார்த்தம்	...	16	...
க்ரீமி க்ரீமி	...	17	19
பிஷ் ஸப்ளே டி லக்ஸ்	...	18	...
பாரிஸ் ஓமிலெட்டி பணியாரம்	...	19	21
மத்ஸிய அப்பம்	...	20	...
பிலிம் ஸ்டார்ஸ் டிலைட்	...	21	23
ஸால்மன் புலவு	...	22	...
சிப்பிச் சிற்றுண்டி	...	23	25
அமெரிகன் சௌடர்	...	24	...
'எளிதிற் சுகந்தரும்' ஸப்ளே பணியாரம்	...	25	27
மத்ஸிய சுருள் போளி	...	26	...
கறியிட்ட அமெரிகன் பிண்டன் ஹடாக்	...	27	29

மாமிச உணவுகள்

		சமையல் முறை நே.	பக்கம் நே.
பூர்ணம் வைத்த கிட்னிகள்	...	28	31
ஹாம்பர்க் பில்லெட்ஸ் ஆப் பீப்	...	29	...
அமெரிகன் கோழிக் குஞ்சு உணவு	...	30	33
தண்ணீர் விட்டான்-செம்மறியாட்டு உணவு	...	31	...
கிட்ணிக் கூடைகள்	...	32	35
கட்லெட்ஸ் டி மட்டன் எ லா மரியலி	...	33	...
கண்ட்ரி காப்டின் ஆப் கோல்ட் மீட்	...	34	37
'பிபோர்-பே-டே' பை	...	35	...
விநிஷியன் லிவர்	...	36	39
ப்ரூட் காஸரோல் அப் வீல்	...	37	...
ஆலிவ் கூட்டிய குள்ளவாத்து உணவு	...	38	41
செஸ்ட்நட் கலந்த மாடப் புறு உணவு	...	39	...
சிறந்த பூர்ணம் வைத்த வான்கோழிப் பொரியல்	...	40	43
எருதின் வால் சமைப்பு	...	41	...
ஸாடி கிட்னீஸ் இன் ஷெர்ரி	...	42	45

மரக்கறி உணவுகள்

பட்டாணி உருளைக் கிழங்கு பணியாரம்	...	43	47
மரக்கறிக் கூட்டு	...	44	...
பூர்ணம் வைத்து ஆவியிற் சமைத்த வெங்காயம்	...	45	49
தானியத் துணுக்குகள்	...	46	...
ஸ்பைநாச் ஸப்ளே	...	47	51
சீஸ் அண்ட் போடாடோஸ் ஸ்கொயர்ஸ்	...	48	...
அச்சில் வார்த்த தக்காளிப்பழ உணவு	...	49	53
மரக்கறிக் கோப்பைகள்	...	50	...
டச்செஸ் பொடாடோஸ்	...	51	...
ஸ்பைநாச் அண்ட் ஸிலெரி வெரைடி டரன்	...	52	55
உருளைக் கிழங்கு ஸப்ளே	...	53	...
லெண்டில்ஸ் எ லா மைடர் டி ஹொடெல்	...	54	57
உருளைக் கிழங்குப் பட்டாணி உருண்டை	...	55	...
பச்சை உருளைக் கிழங்கு உணவு	...	56	...

புட்டுப் பணியாரங்கள்

பஞ்சு போன்ற சுக்கு சேர்த்த பணியாரம்	...	57	61
வானவில் பணியாரம்	...	58	...

புட்டுப் பணியாரங்கள்—தொடர்ச்சி

		சமையல் முறை நே.	பக்கம் நே.
ஷர்பத் சேர்த்த பஞ்சு போன்ற பணியாரம்	...	59	63
சாகொலெட் மெரிங்கு புட்டிங்	...	60	...
விரல்கள் போன்ற அரிசிப் பணியாரம்	...	61	65
பொரித்த வாழைப் பழப் பணியாரம்	...	62	...
லெமன் கஸ்டெர்ட் டார்ட்	...	63	...
ஒருவகை ரஷ்யன் புட்டிங்	...	64	67
ஆரஞ்சு ஆபிள் பணியாரம்	...	65	69
பூர்ணம் வைத்த ஆரஞ்சு பணியாரம்	...	66	...
கிச்சிலிப் பாகுப் பணியாரம்	...	67	71
ஸ்காலோப்ட் பீசஸ்	...	68	...
மிருதுவான அன்ஜெசிப் பணியாரம்	...	69	...
ஸ்பானிஷ் ஸப்ளே	...	70	73
ஆவியிற் சமைத்த கனிப் பணியாரம்	...	71	...
ஸெகண்ட் ஹெல்பிங் புட்டிங்	...	72	...
பகல் சிற்றுண்டி	...	73	75
பீச்சுக் கனியின் சுருட்டுப் பணியாரம்	...	74	...
சாகொலெட் காஸில் பணியாரம்	...	75	77
சாகொலெட் வாழைப் பழப் பணியாரம்	...	76	...
சைனீஸ் ப்ரிட்டெர்ஸ்	...	77	...

ருசிகரமான தின்பண்டங்கள்

நாக்கு ரொட்டிப் பொரியல்	...	78	81
அயிரை மீன் தக்காளிப் பழச் சீப்புப் பணியாரம்	...	79	...
பர்மேஸான் பைராமிட்ஸ்	...	80	...
ஸ்காடிஷ் ஸேவரி	...	81	83
சீஸ் ஸப்ளே	...	82	...
பாலடை-அரிசிக் கொழுக்கட்டை	...	83	85
பாலடைக் கொழுக்கட்டை	...	84	...
இனிய தக்காளித் துக்கடா	...	85	...
சீஸ் அண்ட் ஸெலெரி பிங்கெர்ஸ்	...	86	87
அயிரைமீன் முட்டை உணவு	...	87	...
க்ரூடஸ் ஏ லா ஜிம்கானு	...	88	89
சீஸ் கஸ்டார்ட் டோஸ்ட்	...	89	...
ஸார்டைன் ஸப்ளே	...	90	...
இந்தியன் சீஸ் ஸேவரி	...	91	91

ருசிகரமான தின்பண்டங்கள்—தொடர்ச்சி

		சமையல் முறை நே.	பக்கம் நே.
ஹாம் அண்ட் சீஸ் டிலேட்	...	92	91
பாலடை அப்பம்	...	93	93
சுட்ட ரொட்டியில் காளான்	...	94	...
எபிகார்ட்ஸ் ஏ லா க்ரீம்	...	95	...
தண்ணீர்விட்டாங் கிழங்கு-பாலடை உணவு	...	96	95

முட்டை உணவுகள்

பிரெஞ்சு நாட்டு முட்டை உணவு	...	97	97
ஸஹாரா முட்டை உணவு	...	98	...
பாலேடு கூட்டிய முட்டை உணவு	...	99	...
ஸ்பைன் நாட்டுப் பிற்பகல் முட்டைச் சிற்றுண்டி	...	100	99
அக்ரூட் அடை	...	101	...
காண்டினென்டல் எக்ஸ்	...	102	...
முக்கியமான முட்டை உணவு	...	103	101
மஷ்ரூம் ஸ்கிராம்புள்	...	104	...
பொரித்த முட்டை-ஸ்பைநாச் சிற்றுண்டி	...	105	103

பழக்கலவை பச்சடி வேறு வியஞ்ஜனங்கள்

ஸ்டாண்டர்ட் பிரெஞ்சு டிரெஸ்ஸிங்	...	106	105
இந்தியன் டிரெஸ்ஸிங்	...	107	...
கெட்டிக் குழம்பு	...	108	...
பிசேமெல் ஸாஸ்	...	109	107
நற்சுவைக் குழம்பு	...	110	...
பார்ஸிலிக் குழம்பு	...	111	...
இடாலியன் குழம்பு	...	112	109
கேபர் குழம்பு	...	113	...
வெள்ளரிக் காய் குழம்பு	...	114	...

பணியாரங்களும் வேறு மாப்பண்டங்களும்

கோகொஜெம் பை கிரஸ்டு	...	115	113
கானடியன் ஓட்மீல் மகரூன்ஸ்	...	116	...
பேரீச்சம் பழப் பணியாரம்	...	117	115
முட்டையில்லாத இஞ்சி ரொட்டி	...	118	...
ஓட்மீல் ஸ்கோன்ஸ்	...	119	...

பணியாரங்களும் வேறு மாப்பண்டங்களும்—தொடர்ச்சி

		சமையல் முறை நே.	பக்கம் நே.
சாகொலெட் போட்ஸ்	...	120	117
தேங்காய்ப் பணியாரம்	...	121	...
கமலாக் கிச்சிலிப் பணியாரம்	...	122	119
மாப்பணியாரம்	...	123	...
பொடாடோ ஸ்கோன்	...	124	121
ஓட் கேக்ஸ்	...	125	...
சாகொலெட் காரன் பிளவர் அப்பம்	...	126	...
குதிரை லாடம் போன்ற பாதுவம் பணியாரம்	...	127	123

சிற்றுண்டிப் பணியாரம்

ஹெலின்ஸ்பர்க் டாபி	...	128	125
ரஷ்யன் டாபி	...	129	...
எவெர்டன் டாபி	...	130	...
சாகொலெட் பட்ஜ் (பஜ்ஜி)	...	131	127
உப்பிட்ட கொட்டைத் தின்பண்டம்	...	132	...

கறிகள்

மசாலா செய்யும் முறை	...		
மத்ஸ்யக் கறி	...	133	131
இறால் மீன் தக்காளிப் பழக் கறி	...	134	133
சால்மன் மீன் கறி	...	135	...
லக்நோ கறி	...	136	135
ஸிலோன் கோழிக் குஞ்சு கறி	...	137	...
கறி எ லா கொச்சின்	...	138	137
கிபாப் கறி	...	139	139
கச்கீ மரக் கறி	...	140	...

SOME DON'TS FOR COCOGEM

(1) Don't attempt to fry food till the Cocogem is sufficiently heated, test by dropping a cube of bread in the boiling Cocogem and if it browns while you count fifteen the temperature is just right.

(2) Don't fry food that has been washed or soaked in cold water, until it is thoroughly dried first.

(3) Don't allow Cocogem to remain in a frying-pan after using—strain and use for cooking other dishes.

(4) Don't fry too much of any food at one time, this prevents even browning.

(5) Don't forget to drain all fried foods on unglazed paper.

(6) Don't add fresh Cocogem to that in use unless they are both of the same temperature, that is, do not add cold Cocogem to hot.

கோகோஜெம் உபயோகிக்கும் வழியில் எதேது கூடாது

(1) கோகொஜெம் போதுமான அளவு சுடுவதற்குமுன் பதார்த்தங்களை வறுக்க முயற்சி செய்யக்கூடாது. கொதிக்கும் கோகொஜெத்தில் ஒரு துண்டு ரொட்டியைப் போட்டு பரிசோதிக்கவும். 15 எண்ணிக்கை எண்ணிய பின் ரொட்டித் துண்டு பொன்னிறமாக வறுக்கப்பட்டுப் போனால் அதுவே போதுமான உஷ்ணம்.

(2) குளிர்ந்த ஜலத்தில் நனைக்கப்பட்ட அல்லது கழுவப்பட்ட பதார்த்தங்களை அவை நன்றாய் காயும்வரை கோகொஜெத்தில் வறுக்க ஆரம்பிக்கக் கூடாது.

(3) கோகொஜெத்தை உபயோகித்தபிறகு வறுக்கும் பாத்திரத்திலேயே வைக்கக் கூடாது. அதை வடிக்கட்டி இதர பதார்த்தங்களை வறுக்க உபயோகித்துக் கொள்க.

(4) ஒரே காலத்தில் மிதமிஞ்சிய பதார்த்தங்களை வறுக்கக் கூடாது. அப்படிச் செய்தால், எல்லாம் சமமாக முறுகாது.

(5) வறுத்த பதார்த்தங்களை சொர சொரப்பான காகிதத்தில் வைத்து எண்ணெயை வடியவைக்க மறக்கக் கூடாது.

(6) உபயோகப்பட்ட கோகொஜெத்தோடு புதிய கோகொஜெத்தை, இரண்டும் சம உஷ்ணம் இல்லாவிட்டால் கலக்கக்கூடாது. அதாவது உஷ்ணமான கோகொஜெத்தோடு சூடில்லாத கோகொஜெத்தைக் கலக்கக்கூடாது.

SOUPS

Recipe No. 1

QUICK POTATO SOUP

¾ pint of stock or water
3 potatoes
½ oz. of flour
¼ pint of milk
Seasoning
1 oz. Cocogem

Pare the potatoes and slice very thinly. Boil in the stock or water until the slices are quite tender (about ten minutes). Mash with a fork. Mix the flour to a smooth paste with the milk. Add the Cocogem and then the milk. Bring to boiling point and season well.

Recipe No. 2

CREAM OF CELERY

2 small heads of celery
Onion
1 oz. of lean ham
1 dessertspoonful of cornflour
½ pint of milk
1 oz. of Cocogem

Wash and shred the celery. Slice the onion thinly, and cut up the ham into small pieces. Melt the Cocogem in a pan, add the ham and shredded celery and cook for a few seconds. Now add one quart of water and simmer until the vegetable is tender. Rub through a sieve and return the soup to the pan. Put one dessertspoonful of cornflour in a basin, add slowly ½ pint of milk, and when smooth, add to soup. Stir until boiling, boil for about ten minutes and serve with snippets of fried bread, using Cocogem as the frying medium.

குழம்புகள்

சமையல் முறை நே. 1

எளிய உருளைக்கிழங்குக் குழம்பு

$\frac{3}{4}$ பைண்ட் எலும்பு முதலியதின் ரசம் (ஸ்டாக்)	$\frac{1}{4}$ பைண்ட் பால் அல்லது தண்ணீர்
3 உருளைக் கிழங்கு	மசாலா (ஸீஸனிங்)
$\frac{1}{2}$ அவுன்ஸ் கோதுமை மா (ப்ளவர்)	1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

உருளைக் கிழங்குகளை மேல்தோல் சீவி, மிகவும் மெல்லிய வில்லைகளாக அரிந்துக் கொள்க. அவ் வில்லைகள் மிக்க மிருதுவாகப் பக்குவமாகும் வரையில் (சுமார் பத்து நிமிஷம்) எலும்பு முதலியதின் ரசத்திலாவது, தண்ணீரிலாவது சமைக்கவும். பிறகு முள் கரண்டியினால் (Fork-போர்க்) அதைச் சிதைத்து மசிக்கவும். மாவைப் பால்விட்டு நன்றாகக் குழையக் கலக்கவும். பிறகு கோகொஜெம் சேர்த்து, அப்பால் மிச்சமுள்ள பாலையும் சேர்த்துக் கொதிக்கும் வரையில் காய்ச்சி, மசாலாவை வேண்டிய அளவு கூட்டிக் கொள்ளவும்.

சமையல் முறை நே. 2

கீரை மசியல்

ஸிலெரிக் கீரையின் இரண்டு சிறிய முனைகள்	2 தேக்கரண்டி காரன் ப்ளவர்
வெங்காயம்	$\frac{1}{2}$ பைண்ட் பால்
1 அவுன்ஸ் மெல்லிய ஹாம் (உப்பிட்ட பன்றி இறைச்சி)	1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

ஸிலெரிக் கீரையைக் கழுவி அரியவும். வெங்காயத்தை மெல்லிய துண்டுகளாக அறுத்துக் கொள்க. பன்றி யிறைச்சியையும் சிறு சிறு துண்டுகளாக வெட்டிக் கொள்க. ஒரு பாணலியில் கோகொஜத்தைக் காய்ச்சி உருக்கிக் கொண்டு, அரிந்த கீரையையும், பன்றி யிறைச்சியையும் அதில் சேர்த்து, சிறிது நேரம் சமைக்கவும். இப்பொழுது சுமார் கால் காலன் ஜலம் சேர்த்து, கீரை சமையலாகுமளவும் மெதுவாகக் கொதிக்க வை. அதை ஒரு சல்லடையில் கொட்டி வடிகட்டி, அக்குழம்பை ஒரு சட்டியில் ஊற்றிக் கொள்ளவும். ஒரு கிண்ணத்தில் காரன் ப்ளவரைப் போட்டு, அதில் பாலை சிறுகச் சிறுகச் சேர்த்துக் கலந்து, குழையக் கலந்த பின் அதைக் குழம்புடன் கூட்டவும். அனைத்தையும் கொதிவருமளவும் கலக்கிக் கொண்டே, சுமார் பத்து நிமிஷம் கொதிக்க வை. கோகொஜெத்தில் பொரித்தெடுத்த சிறு சிறு ரொட்டித் துண்டுகளோடு இதைப் பரிமாறு.

Recipe No. 3

AIRD BROTH

This is an old Scottish recipe which has stood the test of time :—

3 oz. of lentils
1 peeled and chopped onion
1 teaspoonful of curry powder
2 teaspoonfuls of salt
1 teaspoonful of sugar
2 ozs. of rice
1 teaspoonful of vinegar
1 tablespoonful of chopped parsley
½ oz. of Cocogem

Put the lentils in a soup pan with 3 pints of cold water, the onion, curry powder, salt, and sugar. Simmer for two hours, and if the liquid dries up add a little more water. Strain through a sieve, and return to the pan, add the rice, and more salt if required. Simmer for another hour, then add the vinegar, parsely, and Cocogem. Stir, but do not reboil. Serve immediately.

You will find your friends clamouring for this recipe once they have tasted it !

Recipe No. 4

VEGETABLE CONSOMME

1 small onion
1 carrot
2 eggs
½ stick of celery
3 pints of stock
Seasoning
1 dessertspoonful Cocogem

Wash and shred the vegetables, melt the Cocogem in a soup pan, and when hot fry all the vegetables and add them to the stock with the seasoning, and boil slowly. Beat up the whites of two eggs and add to the soup just before serving.

சமையல் முறை நே. 3

ஏர்ட் பிராத் என்னும் குழம்பு

ஸ்காட்லாண்ட் தேசத்தில் வழங்கும் இம்முறை நீடித்த காலமாய் நிலைத்து வருகிறது :—

3 அவுன்ஸ் உடைத்த கடலை	2 அவுன்ஸ் அரிசி
1 வெங்காயம்-தோல் போக்கிச் சிதைத்தது	1 தேக்கரண்டி விநீகர் (காடி)
1 தேக்கரண்டி சம்பாரத்தூள் (Curry Powder)	1 டேபுள் ஸ்பூன் சிதைத்த பார்ஸிலி
2 தேக்கரண்டி உப்பு	½ அவுன்ஸ் கோகொஜெம்
1 தேக்கரண்டி சர்க்கரை	

குழம்பு செய்யும் பாத்திரத்தில் 3 பைண்ட் குளிர்ந்த ஜலம் ஊற்றி, அதில் உடைத்த கடலை, வெங்காயம், சம்பாரத்தூள், உப்பு, சர்க்கரை இவற்றையும் போடு. இரண்டு மணி நேரம் மெதுவாகக் கொதிக்க வை. தண்ணீர் வற்றி விட்டால் மீண்டும் சிறிது ஜலம் ஊற்று. ஒரு சல்லடையில் ஊற்றி அதை வடித்து, ஒரு சட்டியில் சேர்த்து, அரிசியையும், தேவையானல் இன்னும் சிறிது உப்பையும் கூட்டு. மீண்டும் ஒரு மணி நேரம் சமைத்து, காடி, பார்ஸிலி, கோகொஜெம் இவற்றையும் கலந்து, நன்முகக் குழப்பு. ஆனல் மறுபடி கொதிக்க வைக்கலாகாது. உடனே பரிமாற வேண்டும்.

உங்கள் நண்பர்கள் இதை ஒரு முறை ருசி பார்த்தாலே மிகக் களிப்பார்கள்.

சமையல் முறை நே. 4

மரக்கறி மாமிசக் கூட்டு

1 சிறு வெங்காயம்	3 பைண்டு எலும்பு முதலியதின் ரசம்
1 மஞ்சள் முள்ளங்கி (காரெட்)	சம்பாரச் சரக்கு (மசாலா)
2 முட்டைகள்	2 தேக்கரண்டி கோகொஜெம்
½ ஸிலெரிக் கீரைத் தண்டு	

மரக்கறிகளைக் கழுவி அரிந்து கொள்ளவும். ஒரு குழம்புச் சட்டியில் கோகொஜெத்தைக் காய்ச்சி உருக்கிக் கொண்டு, நன்கு சூடேறியதும் எல்லா மரக்கறிகளையும் அதில் வறுத்து, இரசத்தில் அவற்றையும், சம்பாரங்களையும் சேர்த்து மெதுவாகக் கொதிக்க வைக்கவும். இரண்டு முட்டைகளின் வெண்கருவைக் குழப்பி, இக் குழம்பில் கலந்து, உடனே பரிமாற வேண்டும்.

Recipe No. 5

AMERICAN TOMATO SOUP

3 cups of stock
2 cups cooked fresh tomatoes
1 teaspoon white sugar
Seasoning
2 tablespoonfuls green pepper (chopped) (This is optional)
2 tablespoonfuls raw lean ham
½ tablespoonful of Cocogem

Cook the ham and green pepper in the Cocogem for five minutes, add the stock, tomatoes, seasoning, sugar, and simmer for half an hour. Strain, and serve.

Recipe No. 6

PEA SOUP

1 cup dhall
2 cups broth
Seasoning
1 sliced onion
Mint, and slice of bread
1 dessertspoonful Cocogem

Add a cup of cooked dhail to 2 cups of broth, made from bones or a shin, and mash until quite smooth, then strain and put aside. Brown a sliced onion in a dessertspoonful of Cocogem, add the broth, and allow to cook for half an hour. Add salt to taste, with chopped mint, and croutons of bread.

Recipe No. 7

POTATO AND LEEK SOUP

8 large potatoes
4 large leeks
Seasoning
1 tablespoonful Cocogem

Cut into neat cubes about 8 large potatoes, and 4 large leeks. Melt 1 tablespoonful of Cocogem in a soup pot, and cook the potatoes and leeks for a few minutes until they are thoroughly soaked in the Cocogem. Now add enough water to cover the vegetables with pepper

சமையல் முறை நே. 5

அமெரிக்கன் தக்காளிப் பழக் குழம்பு

3 கோப்பை இரசம் (ஸ்டாக்)
2 கோப்பை புதிதாகச் சமைத்த தக்காளி
1 தேக்கரண்டி வெள்ளைச் சர்க்கரை
மசாலா
4 தேக்கரண்டி பச்சை மிளகு (நசுக்கித் தூளாக்கியது) (இது இஷ்டத்தைப் பொருந்தியது)
4 தேக்கரண்டி பக்குவம் செய்யாத மெல்லிய பன்றி மாமிசம் (ஹாம்)
1 தேக்கரண்டி கோகொஜெம்

பன்றி யிறைச்சியை (ஹாம்)யும், பச்சை மிளகையும் கோகொஜெத்தில் ஐந்து நிமிஷம் சமைக்கவும்; அதில் பிறகு இரசம், தக்காளி, மசாலா, சர்க்கரை இவற்றைக் கூட்டி, அரை மணி நேரம் மெதுவாகக் கொதிக்க வைக்கவும். பிறகு வடிக்கட்டிப் பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 6

பட்டாணிக் குழம்பு

1 கோப்பை பருப்பு
2 கோப்பை பிராத் என்னும் குழம்பு
மசாலா
1 மெல்லிதாக அரிந்த வெங்காயம்
கொத்துமல்லி, ரொட்டிச் சீவல்
2 தேக்கரண்டி கோகொஜெம்

எலும்புகளிலிருந்து, அல்லது காலெலும்பிலிருந்து தயார் செய்த குழம்பில் (இரண்டு கோப்பை பிராத்தில்) சமைத்த இரண்டு கோப்பை பருப்பைச் சேர்த்து, முற்றிலும் குழைந்து போகும் வரையில் மசிக்கவும்; பிறகு அதை வடிக்கட்டிக் கொள். சிதைத்த வெங்காயத்தை கோகொஜெத்தில் பொன் வறுவலாக வறுத்து, குழம்பில் சேர்த்து அரை மணி நேரம் சமைக்கவும். பிறகு சிறிது உப்பையும், சிதைத்த கொத்துமல்லியையும், சிறு சிறு துண்டுகளாகச் செய்த ரொட்டியையும் அதில் கூட்டவும்.

சமையல் முறை நே. 7

உருளை-லீக் கிழங்குகளின் குழம்பு

8 பெரிய உருளைக் கிழங்குகள்
4 பெரிய லீக் கிழங்குகள்
மசாலா
2 தேக்கரண்டி கோகொஜெம்

உருளைக் கிழங்குகளையும், லீக் கிழங்குகளையும் நேர்த்தியாகச் சதுர வடிவமாய் அறுக்கவும். கோகொஜெத்தை உருக்கி, கிழங்குத் துண்டுகளை அதில் சேர்த்து, அந்த எண்ணெயில் அவை முற்றிலும் நனைந்து கலக்கும் வரையில் சில நிமிஷங்கள் சமைக்கவும். இப்பொழுது கிழங்குகள் அமிழ்ந்து நிற்குமளவு ஜலத்தைச் சேர்த்து, ருசிக்காகச் சிறிது மிளகுப் பொடியும் உப்

and salt to taste, and cook until the potatoes are tender, adding more water if necessary. When cooked, add a cupful of milk, bring to the boil and serve.

This soup is especially suited for invalids, and those who cannot take soup with any kind of meat in it, as it does not contain any meat extract. Cocogem may safely be taken even by those with weak digestions ; it is nourishing, sustaining and pure, and is greatly to be recommended in preference to ghee, cheap fats, and drippings.

Recipe No. 8

MILK VEGETABLE SOUP

1 carrot
2 leeks
1 pint of water
½ small cabbage
2 potatoes
1 oz. of flour
2 pints of milk
Seasoning
2 ozs. of Cocogem

Clean the vegetables and cut them up into very small pieces. Put 1 oz. Cocogem into a pan and add the vegetables. Let them cook gently without browning till they have absorbed the Cocogem, then add the water which should be boiling. Let all simmer gently for 1½ hours, then put the remaining ounce of Cocogem into a separate pan and add the flour to it. Add the milk slowly to this, stirring all the time, and boil for ten minutes. Mix this with the soup, season well, and serve hot.

Recipe No. 9

CHICKEN MULLIGATAWNY

1 chicken
2 teacups of water
1 sliced onion
Seasoning
1 inch turmeric
1 inch fresh ginger
1 dessertspoonful coriander
1 dessertspoonful Cocogem

Cut the chicken into pieces and boil gently in two teacups of water. Grind to a paste 1 inch turmeric and fresh ginger, one dry

பும் கூட்டி, உருளைக் கிழங்கு மிருதுவாகப் பக்குவமாகும் வரையில், அவசியமானால் இன்னும் சிறிது ஜலம் சேர்த்துச் சமைக்கவும். பிறகு ஒரு கோப்பை பால் கூட்டி ஒரு கொதிவருமளவும் சமைத்து இறக்கிப் பரிமாறவும்.

இக்குழம்பு, வியாதியினால் பலஹீனப் பட்டவருக்கு வெகு அனுகூலமானது. மேலும் மாமிசச் சத்து எதுவும் இதில் சேர்ந்திராமையால், மாமிசம் சேர்ந்த குழம்பை உபயோகிக்கக் கூடாதவர்களுக்கும் இது ஏற்றது. தகுந்த ஜீர்ணசக்தி யில்லாதவர்கள்கூட கோகொஜெத்தை உபயோகிப்பதில் கெடுதலில்லை; இது மிகச் சுத்தமானது; நல்ல போஷணை தந்து, தேகத்தை திடப்படுத்தக்கூடியது; நெய், மலிவான கொழுப்பு இனங்கள், மாமிசஸ்நேஹம் என்கிற இறைச்சி வெண்ணெய் ஆகியவைகளைக் காட்டிலும் இதை உபயோகிப்பது மேல் என்று கருதப்படுகிறது.

சமையல் முறை நே. 8

பால் மரக்கறிக் குழம்பு

1 மஞ்சள் முள்ளங்கி (காரெட்)
2 லீக் என்னும் கிழங்கு
1 பைண்ட் ஜலம்
½ சிறிய முட்டை கோஸ்
2 உருளைக் கிழங்கு
1 அவுன்ஸ் கோதுமை மா
2 பைண்ட் பால்
மசாலா
2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

மரக்கறிகளைச் சுத்தம் செய்து, அவற்றைச் சின்னஞ்சிறிய துண்டுகளாக அரிந்துகொள்ளவும். ஒரு சட்டியில் 1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம் விட்டு, காய் கறிகளை அதில் போட்டு, பழுப்பு நிறம் ஏற்படாதபடி, கோகொஜெம் எல்லாம் உறியப்படும் வரையில் அவற்றைக் கவனத்துடன் மெதுவாகச் சமைக்கவும். பிறகு கொதித்துக்கொண்டுள்ள ஜலத்தைப் போதியவளவு அதில் ஊற்றவும். எல்லாவற்றையும் கலக்கும்படி மெதுவாக 1½ மணி நேரம் கொதிக்க வைக்கவும். வேறொரு பாணலியில் மிச்சமுள்ள கோகொஜெத்தை விட்டு, அதில் மாவைச் சேர்த்து, பாலையும் ஊற்றிக் கலக்கிக்கொண்டே பத்து நிமிஷம் கொதிக்கச் செய்யவும். இதைக் குழம்புடன் கலந்து, போதியவளவு மசாலாவைக் கூட்டிச் சுடச் சுடப் பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 9

கோழிக்குஞ்சு மிளகுத் தண்ணி

1 கோழிக் குஞ்சு
2 டீ கோப்பை அளவு (சுமார் 3 அவுன்ஸ்) ஜலம்
1 சிதைத்த வெங்காயம்
மசாலா
1 மிளகாய் (உலர்ந்தது)
1 அங்குல அளவு கறிமஞ்சள்
1 அங்குல அளவு இஞ்சி
2 தேக்கரண்டி தனியா
2 தேக்கரண்டி கோகொஜெம்

சிறு சிறு துண்டுகளாகக் கோழிக் குஞ்சை அறிந்து, ஜலத்தில் சேர்த்து மெதுவாகக் கொதிக்க வைக்கவும். கறிமஞ்சள், இஞ்சி, மிளகாய்,

chilli and a dessertspoonful of coriander. Mix this paste with the chicken broth and simmer, strain through muslin, and remove meat. Warm a dessertspoonful of Cocogem in a stew-pan, brown a sliced onion in it, add the gravy and meat. Season with salt, and serve with cooked rice and slices of sour lime.

Recipe No. 10

MIDLOTHIAN SOUP

Another recipe from Scotland, the land of cakes and soups!

6 *ozs. onion*	1 *pint of milk*
1 *teacupful of oatmeal*	*Seasoning*
2 *yolks of eggs*	1½ *ozs. of Cocogem*
2 *pints of water*	

Soak the oatmeal for half an hour in the water. Peel the onions and chop them. Put the Cocogem in a lined pan, and when it gets hot, add the onions and let them cook slowly for 20 minutes without allowing them to turn brown. Stir up the oatmeal very well, and strain it into the onions. Stir till it boils and then simmer for half an hour, seasoning with salt. Strain the soup and reheat with most of the milk. Beat up the eggs with a very little milk, and add a large spoonful of the soup to them, stirring carefully. Strain into the soup and cook for five minutes. Do not let the soup boil, but keep stirring gently until the eggs are cooked. Add more pepper and salt if necessary.

தனியா இவற்றைப் பசைபோல் அரைத்துக் கொள்ளவும். தலையைப் போன்ற இதை முற்கூறிய கோழிக் குஞ்சு ரசத்தில் கலந்து, சிறிது கொதிக்க வைத்து, மல் துணியில் வடிகட்டி, இறைச்சியைப் பிரித்தெடுத்து விடவும். ஒரு பாணலியில் கோகொஜெத்தை விட்டுச் சுடவைத்து, சிதைத்த வெங்காயத்தை அதில் பொன் வறுவலாக வறுத்துக் கொண்டு, மாமிசக் குழம்பையும், பிரித்தெடுத்த இறைச்சியையும் அத்துடன் கூட்டவும். அதில் சிறிது உப்பையும் கலந்து, சிறு சிறு எலுமிச்சம் பழத் துண்டுகள் சேர்த்த அன்னத்துடன் பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 10

மிட்லோதியன் குழம்பு

கேக்ஸ் என்கிற சிற்றுண்டிகளுக்கும், சூப்புகள் என்ற குழம்புகளுக்கும் பெயர் போன நாடான ஸ்காட்லாந்து தேசத்தின் மற்றொரு குழம்பு முறை.

6 அவுன்ஸ் வெங்காயம்   1 பைண்ட் பால்
1 டீ கோப்பை அளவு ஓட் மீல்   மசாலா
2 முட்டைகளின் மஞ்சட் கரு $1\frac{1}{2}$ அவுன்ஸ் கோகொஜெம்
2 பைண்ட் ஜலம்

ஓட் மீல் என்னும் உணவை ஜலத்தில் அரை மணி நேரம் ஊற வை. வெங்காயத்தைத் தோல் உறித்து மெல்லியனவாய் சீவு. உட்புறம் கலாய் பூசப்பட்டுள்ள பாணலியில் கோகொஜெத்தை ஊற்றி, நன்றாகக் காய்ச்சி, அதில் வெங்காயச் சீவல்களை மெதுவாக 20-நிமிஷ நேரம் சமைக்கவும்; ஆனால் அவை பழுப்பு நிறமடையாதபடி கவனிக்கவும். ஓட்மீலை நன்றாகக் கலக்கிக் குழப்பி, வெங்காய பாணலியில் அதை வடிக்கட்டவும். கொதிகிளம்பும் வரையில் அதை கலக்கிக் கொண்டேயிருந்து, அப்பால் மெதுவாக அரை மணி நேரம் கொதித்த பிறகு, உப்பு சேர்த்து, குழம்பை வடிக்கட்டி, பாலைச் சேர்த்து மீண்டும் சுட வைக்கவும். மிச்சம் வைத்துள்ள பாலை முட்டையுடன் கலந்து நன்றாகக் குழப்பி, பெரிய கரண்டியளவு குழம்பையும் அதில் கூட்டிக் கலக்க வேண்டும். இதை மற்றக் குழம்பில் வடித்துச் சேர்த்து ஐந்து நிமிஷம் சமைக்கவும்; மொத்தக் குழம்பும் கொதிக்காதபடி, முட்டை முற்றிலும் சமைக்கப்பட்டு பக்குவமாகிற வரையில் மெதுவாகக் கலக்கிக் கொண்டே கவனத்துடன் பக்குவம் செய்யவும். அவசியமானால் இன்னும் சிறிது உப்பும், மிளகுப் பொடியும் கூட்டவும்.

FISH DISHES

Recipe No 11

POMFRET AU PARMESAN

One pomfret (large) or three small ones
1 *gill of milk*
1 *shallot*
1 *sprig of parsley*
2 *ozs. of cheese*
1 *dessertspoonful flour*
1 *teaspoonful lemon juice*
Seasoning
2 *ozs. of Cocogem*

Fillet the fish. Put in a small pan with the shallot, parsely, and half the milk. Cook for ten minutes. Put the Cocogem in a separate pan and add the flour, and the reminder of the milk very gradually, when quite smooth and free from lumps, add 1½ ozs. of cheese, and cook for about three minutes, or until the mixture thickens. Pour over the fish and mix thoroughly. Put into individual dishes, sprinkle the remainder of the cheese over the top, and put under the grill or in a hot oven for five minutes.

This makes a tasty supper dish, and may safely be given to children and invalids.

Recipe No. 12

BURRA SAHIB'S POMFRET

Pomfret
Tomato sauce
Cabbage
Seasoning
Cocogem

Put the fish in a baking or roasting tin with a little Cocogem, and seasoning. Bake for about 15 minutes or until ready, basting frequently with the Cocogem. Lift out of the tin and drain, put on a hot dish and pour over the fish enough tomato sauce to cover it

மீன் உணவுகள்

சமையல் முறை நெ. 11

பாம்ப்ரேட் அவ் பார்மேஸான்

(இடாலியில் பார்மா என்னுமிடத்தில் வழங்கும் கெட்டியான பாலடை கலந்த மீனுணவு)

1 பெரிய பாம்ப்ரெட் என்னும் மீன் அல்லது 3-சிறிய மீன்கள்
1 ஷல்லாட் என்னும் வெங்காயம்
1 கொத்து பார்ஸிலிக் கீரை
2 அவுன்ஸ் பாலடை
$\frac{1}{4}$ பைண்ட் பால்

2 தேக்கரண்டி கோதுமை மா
1 தேக்கரண்டி எலுமிச்சஞ் சாறு
மசாலா
2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

மீன்களை ஒன்றாகக் கட்டி, அதையும் ஷல்லாட் என்னும் வெங்காயத்தையும், பார்ஸிலிக் கீரையையும், பாலில் பாதி பாகத்தையும் ஒரு சிறிய சட்டியில் போட்டு, பத்து நிமிஷம் சமைக்கவும். வேறொரு பாத்திரத்தில் கோகொஜெத்தை ஊற்றி, மாவையும் சேர்த்து, மிச்சமுள்ள பாலை சிறுகச் சிறுக ஊற்றி, கட்டி கட்டாதபடி கலக்கிக் கொண்டே, $1\frac{1}{2}$ அவுன்ஸ் பாலடைக் கட்டியையும் கூட்டி, சுமார் மூன்று நிமிஷ நேரம் சமைக்கவும்; அல்லது முற்றிலும் கெட்டியாகும்வரையில் சமை. இதை மீன் சட்டியில் ஊற்றி, முற்றிலும் ஒன்று சேரும்படி கலக்கவும். இதைத் தனித் தனித் தட்டில் இட்டு, மிச்சமுள்ள பாலடைக் கட்டிகளை அவ்வுணவுகளின் மேற்புறம் பரவச் சேர்த்து, அடுப்பின் மேல் ஐந்து நிமிஷம் வைத்து வைக்கவும்.

இது மாலை நேரத்தில் உண்ண உபயோகமான தின்பண்டம்; குழந்தைகளுக்கும், வியாதியால் பலஹீனமடைந்தவருக்கும் நல்ல உணவு.

சமையல் முறை நெ. 12

புர்ரா சாஹிப்ஸ் பாம்ப்ரேட்

பாம்ப்ரெட் என்னும் மீன்கள்
தக்காளிப் பழ வியஞ்ஜனம் (டொமாடோ ஸாஸ்)

சம்பாரம் (மசாலா)
முட்டை கோஸ்
கோகொஜெம்

வறுக்கும் தகர பாணலியில் அல்லது அவ்வித வேறு பாணலியில் மீன்களையும் சிறிது கோகொஜெத்தையும் சேர்த்து, சம்பாரப் பொடியையும் கூட்டி, பதினைந்து நிமிஷம் அல்லது சரியாகப் பக்குவமாகும் வரையில் வறுக்கவும்; வறுத்துக்கொண்டே இடையிடையில் கோகொஜெம் சிறிது விடவேண்டும். இதை அப்பாணலியி லிருந்து வேறொரு சூடான வறுக்கும்

completely. Boil the cabbage quickly, and when tender drain, chop finely, and reheat in a little Cocogem. Arrange the vegetable in a border round the pomfret, and serve.

Recipe No. 13

FISH "HAPPY-GO-LUCKIES"

1 cup boiled fish	*1 teaspoon minced parsley*
½ cup mashed potatoes	*1 egg, seasoning*
½ cup stale bread	*Cocogem*

Mix the well boned fish, potatoes, parsley, salt and pepper, and form into croquettes. Dip into well beaten egg and roll in fine bread-crumbs or flour. Fry in boiling Cocogem for a minute. Drain and serve hot.

Remember it does not matter if the next item to go into the frying pan is a sweet—Cocogem DEFINITELY DOES NOT taste, nor acquire the flavour of anything previously cooked in it. You may fry apple fritters after onions, if you like!

Recipe No. 14

RUSSIAN FISH PIE

Some boiled fish	*1 hard boiled egg*
½ pint of white sauce	*Seasoning*
Juice of ½ a lemon	*Cocogem Pie Crust*

Make the Cocogem Pie Crust (Recipe No. 115) and roll it out into a long strip ½ an inch thick. Make a thick white sauce, and to it add the boiled fish, the lemon juice, and pepper and salt. When the mixture is cool put it in the middle of the pastry strip, wet the edges, fold over and press the edges well together. Brush over with beaten

சட்டியில் எண்ணெயோடு கொட்டி, அதன்மேல் தக்காளிக்குழம்பை மீன் மூடியவும் மறையுமளவும் சேர்க்கவும். கோஸ் முட்டையைத் துரிதமாகக் கொதி ஜலத்தில் சமைத்து, பக்குவமானதும் நீரை வடித்து, சிறு சிறு துண்டுகளாகச் சிதைத்து, கோகொஜெம் சிறிது சேர்த்து மீண்டும் சுட வைத்துக் கொள்ளவும். மீன் கறியைச் சுற்றிலும் கோஸ் முட்டைக் கறியை வட்டமாக அமைத்துப் பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 13

அதிருஷ்ட மத்ஸிய உணவு

1 கோப்பை சமைத்த மீன்	1 தேக்கரண்டி சிதைத்த பார்ஸிலிக் கீரை
½ கோப்பை சிதைத்து மசித்த உருளைக் கிழங்கு	1 முட்டை
	சம்பாரத்தூள்
½ கோப்பை பழகிய ரொட்டித் துண்டு	கோகொஜெம்

முற்றிலும் எலும்புகள் நீக்கிய மீன், உருளைக் கிழங்கு, பார்ஸிலிக் கீரை, உப்பு, மிளகு இவற்றை ஒன்றாகக் கலந்துகொண்டு, ஒரு உருண்டையாகச் செய்யவும். நன்றாக அடித்துக் குழப்பிய முட்டைக் கருவினுள் அவ்வுருண்டையை அமிழ்த்தி, மாவைப் போல் சிதைத்த ரொட்டித் தூளிலாவது, கோதுமை மாவிலாவது அதைப் புரட்டி, கொதிக்கும் கோகொஜெத்தில் ஒரு நிமிஷம் பொரித்து, எண்ணெயை வடித்துவிட்டுச் சூடாகப் பரிமாறவும்.

இதன் பிறகு இனிப்பான திண்பண்டம் சமைக்க வேண்டுமானால் இதே எண்ணெயை உபயோகிக்கலா மென்பதை நினைவில் வைக்கவும். **கோகோஜெம்** எவ்வித சுவையும் உடையதல்ல; அதில் சமைத்தெடுத்த எப்பதார்த்தத்தின் மணத்தில் ஒரு சிறிதும் இதில் பற்றுவதுமில்லை. வெங்காயம் பொறித்தெடுத்த பிறகு அதே எண்ணெயில், வேண்டுமானால், ஆபிள் என்னும் பழங்களின் துண்டுகளையும் வறுத்துக் கொள்ளலாம்.

சமையல் முறை நே. 14

ரஷ்யன் பூர்ணம் வைத்த மீன் பணியாரம்

சில சமைத்த மீன்கள்	1 கெட்டியான சமைத்த முட்டை
½ பைண்ட் வெண்கருக் குழம்பு (ஒயிட் ஸாஸ்)	மசாலா
½ எலுமிச்சம்பழத்தின் சாறு	கோகொஜெம் பை கிரஸ்டு

கோகொஜெம் பை கிரஸ்டு (சமையல் முறை 115) என்கிற பணியாரப் பூர்ணத்தைத் தயார் செய்துகொள். அதை ½ அங்குல கனத்தில் நீண்ட உருளை போல செய்து முடியவும் தட்டையாக்கவும். கெட்டியான வெண்கருக்குழம்பைப் பக்குவம் செய்து, அதில் சமைத்த மீன்களையும், எலுமிச்சம்

egg and cook in a very hot oven for the first 10 minutes, then in reduced heat until the pastry is thoroughly cooked and flaky—about 45 minutes in all.

If desired, a chopped hard boiled egg may be added to the sauce mixture.

Recipe No. 15

MOOLEE FISH

½ *a cocoanut*	6 *slices fresh ginger*
1 *cup fish gravy*	1 *pomfret*
1 *onion*	½ *teaspoonful turmeric paste*
2 *green chillies*	1 *tablespoonful Cocogem*

Pound half a cocoanut to a paste, and to it add a cup of fish gravy made from the bones and trimmings. Fry a sliced onion in a spoonful of Cocogem with half a teaspoonful of turmeric paste, then add gradually the strained cocoanut gravy, 2 chopped chillies, ginger, and lastly the fish cut in slices. Simmer for 10 minutes, and add salt and lime juice to taste. Serve with boiled rice.

Recipe No. 16

MUSHROOM FISH PIE

1 *pound of filleted fish*	½ *a lemon*
Small tin of mushrooms	*Mashed potatoes*
4 *small onions*	*Seasoning*
1 *level tablespoonful of flour*	2 *ounces of Cocogem*

Peel the onions, boil them until tender, then drain well and chop them finely, and put them in a small pan with one ounce of Cocogem and the flour. Stir to mix, cover with paper, and bake in a moderate oven for ten minutes. Take the mushrooms and rub them through a sieve. Put the remainder of the Cocogem in a saucepan, add the

பழ சாற்றையும், சிறிது மிளகுப் பொடியையும், உப்பையும் கூட்டிக்கொள். இக் கலவைக் குழம்பு குளிர்ந்ததும், முன் கூறிய தட்டையான நீண்ட பணியார மாவில் கலவைக் குழம்பை நடுவில் சேர்த்து, இரு ஓரங்களையும் கெடுகை ஈரமாகச் செய்து, ஓரங்கள் இரண்டையும் மேலே மடித்து மூடி ஒன்று சேரும்படிச் செய். அதன் மேலே அடித்துக் குழப்பிய முட்டையைப் பூசி, முதலில் 10-நிமிஷம் நன்றாக எரியும் அடுப்பின் மேல் அதைச் சமைத்து, பிறகு குறைந்த சூட்டில் முற்றிலும் பக்குவமாய் செந்நிறமாக ஆகும் வரையில் வைத்திருக்கவும். மொத்தத்தில் சுமார் 45 நிமிஷம் பக்குவமாக அடுப்பில் வைத்திருக்கலாம்.

இஷ்டமிருந்தால் கெட்டியாகச் சமைத்த ஒரு முட்டையைச் சிதைத்து கலவைக் குழம்பில் கூட்டிக் கொள்ளலாம்.

சமையல் முறை நெ. 15

மீன் கூட்டு

½ தேங்காய்	6 இஞ்சித் துண்டுகள்
1 கோப்பை மீன் ரசம்	1 பாம்ப்ரெட் மீன்
1 வெங்காயம்	½ தேக்கரண்டி அரைத்த கறிமஞ்சள் விழுது
2 பச்சை மிளகாய்	2 தேக்கரண்டி கோகொஜெம்

தேங்காயை இடித்து விழுதுபோல் அரைக்கவும். எலும்பு சம்பாரத்தூள் முதலியதைக் கொண்டு தயார் செய்த மீன் ரசம் ஒரு கோப்பையளவில் அத் தேங்காய் விழுதைக் கலக்கவும். ஒரு தேக்கரண்டி யளவு கோகொஜெத்தில் கறிமஞ்சள் விழுதையும், வெங்காயச் சீவலையும் வறுத்து, பிழிந்தெடுத்த தேங்காய் சாற்றை மெதுவாக அதில் ஊற்றி, சிதைத்த பச்சை மிளகாய், இஞ்சித் துண்டுகள் இவற்றையும் கூட்டி, கடைசியாகச் சிறு சிறு துண்டுகளாகச் செய்த மத்ஸியத்தையும் போட்டு, 10 நிமிஷம் மெதுவாகக் கொதிக்க வைத்து, சுவைக்காகச் சிறிது உப்பையும், எலுமிச்சம்பழச் சாற்றையும் கலக்கவும். இதை அன்னத்துடன் பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நெ. 16

காளான் மீன் கூட்டுப் பதார்த்தம்

1 இராத்தல் ஒன்றாகக் கட்டப்பட்ட மீன்கள்	½ எலுமிச்சம் பழம்
1 சிறிய தகர டப்பா அளவு காளான்	சிதைத்துத் துவைத்த உருளைக் கிழங்குகள்
4 சிறிய வெங்காயம்	மசாலா
1 டேபுள் ஸ்பூன் (தலைமட்டம்) கோதுமை மா	2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

வெங்காயத்தைத் தோலுரித்து, மெதுவாக ஆகும் வரையில் சமைத்து, நீரை நன்றாக வடித்துவிட்டு, மெல்லிய துண்டுகளாகச் சிதைத்து, ஒரு பாணலியில் போட்டு, ஒரு அவுன்ஸ் கோகொஜெம், கோதுமை மா இவற்றையும் கூட்டவும்; அவற்றை ஒன்றாகக் கலக்கும்படி குழப்பிவிட்டு, ஒரு காசி

mushroom puree, a good pinch of salt, and the lemon juice strained. Cook over gentle heat until dry, then add to the onion mixture. Line a fireproof dish with fillets of fish, then add half the mixture, then more fillets and more mixture. Cover with mashed potato.

Recipe No. 17

CREAMY CREAMY

6 ozs. of boiled fish
1 oz. flour
½ gill of fish stock
½ gill of milk
2 egg yolks
Seasoning
Lemon juice
1 tablespoonful Cocogem

Chop the boiled fish. Make a sauce with the Cocogem, flour, fish stock and milk. The consistency of the sauce should be fairly thick. Put it into a bowl with the fish, the 2 egg yolks, pepper and salt, and a little lemon juice. Pound all well, then pass through a sieve. Beat up two egg whites very stiffly and fold into the mixture, and mix thoroughly. Turn into a Cocogem-smeared mould, cover with butter paper, and steam for about 30 minutes. Remove from the pan, leave for three minutes, then turn out. Serve with tomato or anchovy sauce.

Recipe No. 18

FISH SOUFFLE DE LUXE

6 ozs. of cooked fish
2 tablespoonfuls of flour
¾ of a cup of milk
3 tablespoonfuls of cream
1 dessertspoonful of lemon juice
2 eggs
12 drops of anchovy essence
Seasoning
2 ozs. of Cocogem

தத்தினல் மூடி, அடுப்பிலேற்றி நடுத்தரமான சூட்டில் பத்து நிமிஷம் சமைக்கவும். காளானை (மஷ்ரூமை) எடுத்து ஒரு சல்லடையில் தேய்த்துச் சலிக்கவும். மற்றொரு வாணலியில் மிச்சமுள்ள கோகொஜெத்தை விட்டு, பூரிபோல் செய்த காளானை அதில் போட்டு, வடிக்கட்டிய எலுமிச்சம் பழ ரஸத்தையும், ஒரு சிறிது உப்பையும் கூட்டி, மிதமான சூட்டில் நீர் வற்றும் வரையில் சமைத்து, வெங்காயக் கலவையில் சேர்க்கவும். நெருப்புக்குக் கெடாத ஒரு தட்டில் மீன்களை வரிசையாகப் பரப்பி, முற்கூறிய கலவையில் பாதியை அதில் சேர்த்து, அதன் மேல் மீண்டும் மீன்களையும், அதன்மேல் மற்றக் கலவையையும் பரப்ப வேண்டும். இவ்வனைத்தையும் நசுக்கித் துவைத்த உருளைக்கிழங்கைப் பரப்பி மூடவும்.

சமையல் முறை நே. 17

க்ரீமி க்ரீமி

6 அவுன்ஸ் சமைத்த மீன்
1 அவுன்ஸ் கோதுமை மா
$\frac{1}{2}$ கில் ($2\frac{1}{2}$ அவுன்ஸ்) மீன் ரசம்
$\frac{1}{2}$ கில் பால்
2 முட்டை மஞ்சள் கரு
மசாலா
எலுமிச்சம்பழ ரசம்
2 தேக்கரண்டி கோகொஜெம்

மீனை நன்ருகச் சமைத்து சிறு சிறு துண்டுகளாக சிதைக்கவும். கோகொஜெம், கோதுமை மா, மீன் ரசம், பால் இவற்றைச் சேர்த்து குழம்பு செய்யவும். குழம்பின் சேர்மானம் கூடியவரையில் கனமாயிருக்க வேண்டும். இதையும், மீனையும், முட்டை மஞ்சள் கருவையும், சிறிது மிளகுப் பொடியையும், உப்பையும், சிறிது எலுமிச்சம்பழச் சாற்றையும் ஒரு சட்டியில் இடவும். அனைத்தையும் நன்ருக அரைத்துக் குழப்பி, ஒரு சல்லடையில் வடிக்கட்டவும். இரண்டு முட்டைகளின் வெண் கருவைக் கெட்டியாகவும், அழுத்தமாகவும் ஆகும்படி அடித்துக் குழப்பி அதின் மேல் பரவினாற் போல் விட்டு, முற்றிலும் ஒன்று சேரும்படியாக அடித்துக் கலக்கவும். இதை யெல்லாம் கோகொஜெம் தடவிய ஒரு அச்சில் கொட்டி, பட்டர் பேபர் என்கிற காகிதத்தினல் மூடி, சுமார் 30-நிமிஷ நேரம் ஆவியில் சமைக்கவும். தட்டிலிருந்து அச்சை வெளியிலெடுத்து, மூன்று நிமிஷம் அப்படியே வைத்திருந்து, அச்சைக் கவிழ்த்து உணவை வேருக எடுத்துக் கொள்ளவும். இதைத் தக்காளிப் பழக் கறியுடனவது, சிறு கடல் மீன் சேர்த்துச் செய்த சம்பார உணவோடாவது (ஆஞ்சாவி ஸாஸ்) பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 18

பிஷ் ஸப்ளே டி லக்ஸ்

6 அவுன்ஸ் சமைத்த மத்ஸியம்
4 தேக்கரண்டி கோதுமை மா
$\frac{3}{4}$ கோப்பை பால்
6 தேக்கரண்டி பால் ஏடு
1 டெஸர்ட்ஸ்பூன் எலுமிச்சம் பழ ரசம்
2 முட்டைகள்
12 துளி-ஆஞ்சாவி என்னும் கடல் மீன் சத்து
சம்பாரத் தூள்
2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

Put the boiled fish in a bowl with the cream and pound them well together. Melt the Cocogem and add the flour slowly to it. Add the milk by degrees stirring all the time, as one would do for an ordinary white sauce. Boil for two minutes. Then take it off the fire and allow to cool. Season the fish with salt and pepper, and if desired add the anchovy and lemon juice. Mix well. Then add the sauce. Whip the yolks of the eggs, and then stir in the stiffly whipped whites. Turn into a souffle case well smeared with Cocogem and bake in a hot oven for thirty minutes. Serve immediately.

Recipe No. 19

PARIS OMELETTE

4 eggs
1 oz. grated cheese
4 ozs. cooked fish
1 dessertspoon milk
Seasoning
1½ ozs. Cocogem

Break the eggs into a basin, add milk and cheese, beat well, season with pepper and salt. Free the fish from skin and bone and flake it up. Melt the Cocogem in an omelette pan and let it heat up. Pour in the egg mixture, stir over a quick fire until the eggs appear to set. Roll the omelette into shape, allow to acquire a golden colour, and turn on to a hot dish and serve immediately.

Recipe No. 20

FISH LOAF

1 teaspoonful minced onion
1 tablespoonful minced parsley
2 cups cooked fish
3 eggs
½ cup bread-crumbs
Seasoning
1 tablespoonful Cocogem

சமைத்த மீனையும், பாலேட்டையும் ஒரு சட்டியில் போட்டுக் குழையக் கலக்கவும். கோகொஜெத்தை உருக்கி, அதில் கோதுமை மாவைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகச் சேர்க்கவும். சாதாரணமாய் வெண் கருக் குழம்புக்குச் செய்வது போலவே, பாலை மிகக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக அதில் குழப்பிக்கொண்டே ஊற்றி இரண்டு நிமிஷம் கொதிக்க வைக்கவும். பிறகு அதை அடுப்பிலிருந்து வெளியில் எடுத்து, ஆற வைக்கவும், மீனுக்கு மிளகுப் பொடியையும், உப்பையும் கூட்டிக்கொள்ளவும்; தேவையிருந்தால் ஆஞ்சாவி மீன் சத்தும், எலுமிச்சம் பழச் சாறும் கூட்டி, அனைத்தையும் ஒன்று சேரக் கலக்கவும். முட்டையின் மஞ்சள்க் கருவை அடித்து, கொத்தாக அடித்துவைக்கப் பட்டுள்ள வெண்கருவுடன் கலந்து விடவும். பிறகு நன்றாகக் கோகொஜெம் சேர்ந்து உட்புறம் பூசப்பட்டுள்ள ஸப்ளோகேஸ் என்கிற பாத்திரத்தில் அதைக் கவிழ்த்துக் கொட்டி, நன்றாக எரிகிற அடுப்பில் ஏற்றி முப்பது நிமிஷம் பக்குவம் செய்யவும். பக்குவமானவுடனே பரிமாறவேண்டும்.

சமையல் முறை நே. 19

பாரிஸ் ஓமிலேட்டி என்னும் சூடான பணியாரம்

4 முட்டைகள்	
1 அவுன்ஸ் கிரேடெட் சீஸ் என்னும் ரொட்டித் துண்டு சேர்த்து செய்த பாலடை	1 டெஸர்ட் ஸ்பூன் பால்
	மசாலா
4 அவுன்ஸ் சமைத்த மீன்	1½ அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

ஒரு வாயகன்ற பாத்திரத்தில் (பேஸின்) முட்டைகளை உடைத்து ஊற்றி, பாலையும் பாலடையையும் கூட்டி, நன்றாக அடித்துக் கலந்து, மிளகுப் பொடியையும், உப்பையும் அதில் சேர்த்துக் கூட்டவும். மத்ஸியத்தை, அதிலுள்ள தோலையும் எலும்புகளையும் நீக்கி, மெல்லிய சிதள் சிதளாக அறுத்துக் கொள்ளவும். ஒரு வறுக்கும் பாணலியில் கோகொஜெத்தை உருக்கி, நன்றாகக் காய்ச்சி, முட்டைக் கலவையில் அதை ஊற்றி, நல்ல தீயில் வைத்து, முட்டை அடியில் வேறாகத் தங்குவதாகத் தெரியும் வரையில் கலக்கிக் கொண்டே இருக்கவும். இக் கூட்டுப் பணியாரக் கலவையை பணியார உருவாகச் சுற்றி உருட்டி, பொன் நிறமாக மாறும் வரையில் அப்படியே பார்த்திருந்து, உஷ்ணமான மற்றொரு பாத்திரத்தில் கவிழ்த்துக் கொட்டி, உடனே பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 20

மத்ஸிய அப்பம்

1 தேக்கரண்டி சிதைத்த வெங்காயம்	½ கோப்பை சிதைத்த ரொட்டி
2 தேக்கரண்டி சிதைத்த பார்ஸிலிக் கீரை	சம்பாரப் பொடி
2 கோப்பை சமைத்த மீன்	2 தேக்கரண்டி கோகொஜெம்
3 முட்டைகள்	

Flake the fish and mix with Cocogem, onion, parsley, salt, pepper and bread-crumbs. Separate the eggs, and beat whites until stiff and yolks until light. Mix yolks well with fish mixture, and fold in whites. Put into baking dish which has been well rubbed with Cocogem, and bake until firm and a golden brown.

Recipe No. 21

FILM STAR'S DELIGHT

4 small pomfrets
1 yolk of egg
Juice of half a lemon
1 small onion
2 hard boiled eggs (chopped)
Seasoning
1 ounce of Cocogem

Peel the onion and chop it finely. Smear a shallow fireproof dish with Cocogem and scatter the onion over this. Arrange the pomfret over the onion. Beat the yolk of the egg, and the pepper, salt and lemon juice, and pour over the fish. Place the Cocogem over this in small pieces, and bake in the oven till the fish is tender and golden brown on top. Arrange the slices on another hot dish, with chopped hard boiled eggs on top.

Recipe No. 22

SALMON PILLAU

1 tin red salmon
1 tablespoonful minced onion
2 cups plain boiled rice
3 tablespoonfuls Cocogem

Mix salmon and rice thoroughly. Heat the Cocogem in a shallow pan and simmer onions in it until they are a pale brown. Then

மீனைச் செதில் செதிளாக அரிந்து, கோகொஜெம், வெங்காயம், பார்ஸி லிக் கீரை, உப்பு, மிளகுப் பொடி, ரொட்டித்துண்டு இவற்றுடன் கலக்கவும். முட்டைகளிலுள்ள வெண் கரு மஞ்சள் கரு இவற்றைப் பிரித்தெடுத்து, வெண் கருவைத் தடித்துச் சூழ்ந்து வரும் வரையிலும் அடிக்க வேண்டும்; மஞ்சள் கருவைத் தெளிந்து இலேசாக வருமளவும் குழப்பவும்; மத்ஸியக் கலவையுடன் மஞ்சள் கருவைக் கலந்து, வெண் கருவில் மூடவும். வறுக்கும் ஒரு தட்டில் கோகொஜெத்தை நன்றாகப் பூசி, அதில் முற்கூறிய கலவைப் பண்டத்தை வைத்து, கெட்டியாகவும் பொன் நிறமாகவும் ஆகும் வரையில் பக்குவம் செய்யவும்.

சமையல் முறை நே. 21

பிலிம் ஸ்டார்ஸ் டிலேட்

4 சிறிய பாம்ப்ரெட் என்னும் மீன்கள்
1 முட்டையின் மஞ்சள் கரு
அரை எலுமிச்சம் பழத்தின் சாறு
1 சிறிய வெங்காயம்
2 கெட்டியாகச் சமைத்த முட்டைகள் (சிதைக்கப்பட்டவை)

சம்பாரம்

1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

வெங்காயத்தைப் புறணி நீக்கி, மெல்லியவைகளாய் அரியவும். நெருப்புக்குக் கெடாத கொஞ்சம் ஆழமில்லாத பாத்திரத்தின்உட்புறத்தில் நன்றாக கோகொஜெத்தைப் பூசினாற்போல் விட்டு, அதனுள் வெங்காயப் பொடிகளைத் தூவினாற்போல் பரப்பவும். பாம்ப்ரெட் மீன்களை வெங்காயத்தின் மேல் அடுக்காகப் பரப்பவும். முட்டையின் மஞ்சள் கருவில் மிளகுத் தூளையும், உப்பையும், எலுமிச்சஞ் சாற்றையும் சேர்த்து ஒன்றாக அடித்துக் கலக்கவும். அதன் மேல் மீன்களைக் கொட்டி, இதன்மேல் கோகொஜெத்தைத் திட்டுத் திட்டாக இட்டு, அடுப்பிலேற்றி, மீன்கள் மிருதுவாகச் சமைக்கப்பட்டு, மேல் பாகம் பொன்நிறமாக ஆகும் வரையில் பக்குவம் செய்யவும். இவற்றைத் துண்டுகளாக்கி வேறொரு சூடான தட்டில் வரிசையாய் அமைத்து, அவற்றின் மேற்புறத்தில் சமைத்த முட்டைகளை சிதைத்துப் பரப்பவும்.

சமையல் முறை நே. 22

ஸால்மன் புலவு

1 டப்பா சிவந்த ஸால்மன் என்னும் மீன் *
2 தேக்கரண்டி சிதைத்த வெங்காயம்
2 கோப்பை அன்னம்
6 தேக்கரண்டி கோகொஜெம்

(* வெள்ளி போன்ற செதில், மஞ்சள் அல்லது ஊதாநிற மாமிசம் இவற்றையுடைய, உணவுக்கு மிக்க உபயோகமான ஒரு வகை பெரிய மீன் ஸால்மன் என்பது.)

put in the salmon and rice mixture and let it fry in a covered pan for an hour, remembering to turn it again and again until it is a light brown all through. Serve hot.

Recipe No. 23

OYSTER SNACKS

1 dozen oysters
1 dessertspoonful flour
½ teacupful cream
1 teaspoonful lemon juice
Seasoning
Cocogem Pie Crust
1 oz. Cocogem

Make some pastry cases from the Cocogem Pie Crust (Recipe No. 115). Drain the liquid from the oysters and mix with the flour pepper and salt. Add the Cocogem and stir all together in a saucepan, and boil for three minutes. Remove from the fire and stir in the cream. Chop the oysters and add them to the mixture along with the lemon juice. Heat gently for five minutes. Pour the mixture into the hot pastry cases and serve.

[N.B.—Do not let the oysters boil after they have been added to the mixture.]

Recipe No. 24

AMERICAN CHOWDER

1 tin haddock
1 onion
3 slices bacon
4 potatoes
1 tablespoonful flour
1 cup milk
Seasoning
1 tablespoonful Cocogem

Pick the fish from a tin of warmed dried haddocks. Fry a minced onion in a spoonful of Cocogem, till brown, add some slices of potato, season with pepper, salt and chopped parsley. Now smear a

சால்மன் மத்ஸியத்தைடம் அன்னத்தையும் நன்றாகக் கலக்கவும். ஒரு ஆழமில்லாத பாணலியில் கோகோஜெத்தைக் காய்ச்சி, அதில் வெங்காயத்தைப் போட்டு, சிறிது வெண்சிவப்பாக ஆகும் வரையில் மெதுவாகச் சமைக்கவும். பிறகு மத்ஸியம் கலந்த அன்னத்தை அதில் போட்டு, மூடி விட்டு, ஒரு மணி நேரம் பொரிந்து பக்குவமாகுமாறு வைக்கவும். ஆனால் அது முற்றிலும் இளம் பழுப்பு நிறமாகப் பக்குவமாகும் வரையில் அதைக் கிளறிக் கொண்டே இருக்க வேண்டும். சூடாகவே இதைப் பரிமாற வேண்டும்.

சமையல் முறை நெ. 23

சிப்பிச் சிற்றுண்டி

12 நத்தைகள் (ஓடு நீக்கிய சிப்பிகள்)	மசாலா
1 டெஸர்ட் ஸ்பூன் கோதுமை மா	கோகோஜெம் பை கிரஸ்டு
½ தேக்கரண்டி பால் ஏடு	1 அவுன்ஸ் கோகோஜெம்
1 தேக்கரண்டி எலுமிச்சம் பழச் சாறு	

கொகொஜெம் பை கிரஸ்டு (சமையல் முறை நெ. 115.) என்கிற பணியாரப் பூர்ணத்தினால் சில கூடுகள் செய்யவும். நத்தை மீன்களிலுள்ள நீரை வடித்துவிட்டு, கோதுமை மா, மிளகுப் பொடி, உப்பு இவற்றுடன் கலக்கவும். இதில் கோகொஜெத்தைக் கூட்டி, எல்லாவற்றையும் ஒரு குழம்புச் சட்டியில் சேர்த்துக் கலக்கிக் கொண்டே மூன்று நிமிஷம் கொதிக்க வைக்கவும். அடுப்பிலிருந்து இறக்கி, அதில் பால் ஏட்டைக் கூட்டிக் கலக்கவும். நத்தைகளைச் சிதைத்து, மற்றவைகளோடு கூட்டி, எலுமிச்சம் பழ ரசத்தையும் அதில் விட்டு, சிறு அனலில் ஐந்து நிமிஷம் சமைக்கவும். முற் கூறிய பணியாரக் கூடுகளை வாணலியில் வைத்துச் சூடாக்கி, அவற்றில் இக் கலவைகளை அடைத்து, உடனே பரிமாறவும்.

குறிப்பு—மற்ற உணவுப் பொருளுடன் கலந்த பிறகு நத்தைகளைச் சமைக்கக்கூடாது.

சமையல் முறை நெ. 24

அமெரிகன் சௌடர்

1 டப்பா ஹடாக் என்னும் மீன்	2 தேக்கரண்டி கோதுமை மா
1 வெங்காயம்	1 கோப்பை பால்
3 பன்றி யிறைச்சித் துண்டுகள்	சம்பாரம்
4 உருளைக் கிழங்குகள்	2 தேக்கரண்டி கோகொஜெம்

உலர்ந்த ஹடாக் என்னும் மத்ஸியம் அடங்கிய டப்பாவைத் திறந்து சூடாக்கி, அதிலிருந்து மீனை எடுத்துக் கொள். வெங்காயத்தைச் சிதைத்து. ஒரு தேக்கரண்டி கோகொஜெத்தில் பொன் வறுவலாக வறுக்கவும். இதில் மெல்லிதாகச் சிதைத்த உருளைக் கிழங்கு சீவல்களையும், மிளகுப் பொடியை

dish with Cocogem, put in the above mixture, cover with a layer of flaked haddock, then a layer of potatoes. Continue in the same way till potatoes make the last layer. Pour in sufficient water to nearly cover them, and simmer gently. Now fry the bacon crisp, add to chowder. Stir in the milk and flour, and serve.

Recipe No. 25

"GET-WELL-QUICK" SOUFFLE (Invalids Special)

1½ lbs. of fish
1 teacupful white bread-crumbs
2 well beaten eggs
Seasoning
2 ozs. melted Cocogem

Boil the fish. Remove the skin and bones, and flake finely. Add 1 teacupful of white bread-crumbs, and 2 ozs. of Cocogem, salt and pepper, and lastly, the 2 well beaten eggs. Smear a basin with Cocogem, pour in the mixture, cover with butter paper, and steam for an hour. Turn out the souffle and serve at once with a white or tomato sauce.

Recipe No. 26

FISH ROLY-POLY

3 filleted pomfrets
Seasoning
3 small sliced onions
1 tablespoonful of flour
Chopped parsley
2 cupfuls of stock made from the fish trimmings
1 tablespoonful of Cocogem

Remove skins and bones from the fish and put into stew-pan with a little water and boil for half an hour to an hour. Roll up the

யம், உப்பையும், சிதைத்த பார்ஸிலிக் கீரையையும் கூட்டவும். பிறகு ஒரு தட்டின் உட்புறத்தில் கோகொஜெத்தை முற்றிலும் நன்றாகத் தடவி, முற்கூறிய கலவைப் பண்டத்தை அதில் இட்டு, செதிள் செதிளாகச் சிதைத்த ஹடாக் மீன்களை அதன் மேல் பரவினாற் போல் அடுக்கவும்; அதன்மேல் உருளைக் கிழங்குச் சீவல்களையும் பரப்பவும். இதே விதமாக மத்ஸியத் துண்டுகளையும், உருளைக் கிழங்குத் துண்டுகளையும் மாற்றி மாற்றி ஒன்றன்மேல் ஒன்றாகப் பரப்பி வந்து, அனைத்துக்கும் மேற்பரப்பாக உருளைக் கிழங்குச் சீவல்கள் இருக்கும்படி அமைக்கவும். அப்பண்டங்கள் யாவும் சற்றேறக் குறைய அமிழ்ந்திருக்கும்படி தேவையான ஜலத்தை மேலே மெதுவாக ஊற்றி, இளஞ் சூட்டில் சமைக்கவும். இப்பொழுது பன்றி யிறைச்சியைச் சுருள வறுத்து சௌடர் என்கிற முற்கூறிய கலப்பு உணவில் கூட்டி, பாலையும், மாவையும் கலந்து பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 25

"எளிதிற் சுகந்தரும்" ஸப்ளே பணியாரம்

(Invalids Special—பலயீனர்களுக்கு ஏற்றது)

1½ இருத்தல் மீன்	
1 தேக்கோப்பை யளவு வெள்ளைரொட்டித் துண்டுகள்	மசாலாத் தூள்
2 நன்றாகக் குழப்பிய முட்டைகள்	2 அவுன்ஸ் உருக்கிய கோகொஜெம்

மீனை நன்றாகச் சமைத்து, தோல் எலும்புகளை நீக்கி, மிக்க மெல்லியவையாகச் சிதைக்கவும். வெள்ளை ரொட்டித் துண்டுகளையும், கோகொஜெத்தையும், மிளகுத்தூள்-உப்புகளையும் அதில் சேர்த்துக் கடைசியாக அடித்துக் குழப்பிய முட்டைகளையும் அதில் கூட்டவும். ஒரு வாயகன்ற தட்டின் (பேஸின்) உட்புறத்தில் கோகொஜெத்தைப் பூசி, முன் கலந்த பதார்த்தத்தை அதில் கொட்டி, பட்டர் பேபர் என்கிற காகிதத்தினால் பாத்திரத்தை மூடி, ஒரு மணி நேரம் ஆவியில் சமைக்கவும். ஸப்ளே என்கிற இவ்வுணவை வேறொரு தட்டில் எடுத்து, வெண்கருக் குழம்புடனாவது, தக்காளிப்பழக் குழம்புடனாவது பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே 26

மத்ஸிய சுருள் போளி

3 சேர்த்துக் கட்டிய பாம்ப்ரெட் மத்ஸியம்	சிதைத்த பார்ஸிலிக் கீரை
மசாலா	2 கோப்பை பிஷ் ட்ரிம்மிங்ஸ் என்னும் வியஞ்ஜனத்திலிருந்து தயார் செய்த இரசம்.
3 சிதைத்துச் சீவிய வெங்காயம்	
2 தேக்கரண்டி கோதுமை மா	2 தேக்கரண்டி கோகொஜெம்

தோல், எலும்புகள் நீக்கிய மத்ஸியத்தை ஒரு சட்டியில் இட்டு, சிறிது ஜலம் ஊற்றி அரை மணி முதல் ஒரு மணிக்கு அதிகப்படாமல் சமைக்கவும்.

fillets neatly. Melt 1 tablespoonful of Cocogem in a fireproof dish. Fry the sliced onions in this until they are golden brown, then stir in the flour, pepper and salt, chopped parsley, and stock made from the trimmings. Now add the fillets, bring to the boil, and bake in the oven about thirty minutes.

Recipe No. 27

AMERICAN CURRIED FINDON HADDOCK

1 *large findon haddock*	$1\frac{1}{4}$ *cups of milk*
Half an onion (sliced)	$\frac{1}{2}$ *cup of boiled rice*
2 *hard boiled eggs*	*Seasoning*
1 *teaspoonful curry powder*	2 *tablespoonfuls Cocogem*

Stew the haddock and flake it. Melt the Cocogem and in it cook half an onion (sliced) until it is soft, but not brown. Add the mashed yolks of two hard boiled eggs and $1\frac{1}{4}$ cups of milk. Add the curry powder dissolved in a little milk, $\frac{1}{2}$ cup of boiled rice, salt, pepper, and lastly, the flaked fish. When hot and well mixed, serve in a casserole with browned crumbs on top.

White and flaky, deliciously browned on the outside, and deliciously cooked in the inside, that is what fish fried in Cocogem is ALWAYS like. No more grease-soaked fish if you use Cocogem for both deep and shallow frying. Cocogem allows a higher temperature than any other frying medium.

தொடுத்துக் கட்டிய மத்ஸியங்களை ஒழுங்காய்ச் சுருட்டவும். நெருப்புக்குக் கெடாத ஒரு தட்டில் கோகோஜெத்தை உருக்கி, வெங்காயச் சீவல்களை இதில் பழுப்பு நிறமாகுமளவும் வறுக்கவும். பின்கு ட்ரிம்மிங்ஸ் இரசத்தில் கோதுமை மா, மிளகுப்பொடி, உப்பு, சிதைத்த பார்ஸிலிக் கீரை அனைத்தையும் ஒன்றாகச் சேரும்படி விசையாகக் குழப்பவும். இப்பொழுது மீன் சுருளை இதில் போட்டுக் கொதிக்க வைத்து, அப்பால் வறையோடு என்கிற பாணலியில் எடுத்து, அடுப்பிலேற்றி அரைமணி நேரம் சுட்டு எடுக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 27

கறியிட்ட அமெரிகன் பிண்டன் ஹடாக்

1 பெரிய பிண்டன் ஹடாக் மத்ஸியம்	$1\frac{1}{4}$ கோப்பை பால்
$\frac{1}{2}$ வெங்காயம் (சீவியது)	$\frac{1}{2}$ கோப்பை அன்னம்
2 வேகவைத்து கெட்டியான முட்டைகள்	சம்பாரப் பொடி
1 தேக்கரண்டி கறி மசாலா	4 தேக்கரண்டி கோகோஜெம்

ஹடாக் மத்ஸியத்தைச் சமைத்துச் சிறு சிறு துண்டுகளாக அரிந்து கொள். கோகோஜெத்தை உருக்கி, அதில் வெங்காயச் சீவல்களை சிவக்காமல் மிருதுவாக ஆகும்படி பக்குவம் செய்யவும். கெட்டியாகும்படி சமைத்த முட்டை மஞ்சள் கருவை அதில் சேர்த்து, பாலையும் விடவும். சிறிது பாலில் கறி மசாலாவைக் கரைத்து, அதையும், அரிசியையும், உப்பையும், மிளகுத் தூளையும் அதில் போட்டு, கடைசியாகச் சிதைத்த மீன்களையும் கூட்டவேண்டும். நன்றாக எல்லாம் கலந்து, சூடா யிருக்கையிலேயே இதை காஸ்ஸெரோல் என்னும் பாத்திரத்தில் எடுத்து, மேலே பிரௌன் பிரெட் கிரம்ப்ஸ் என்கிற ரொட்டித் துண்டுகளையும் பரப்பிப் பரிமாறவும்.

> கோகோஜெத்தில் பொரிக்கப்பட்ட மீன்கள் எப்பொழுதுமே வெளுத்துச் செதிள் செதிளாகவும், வெளிப் புறத்தில் இரம்மியமான பழுப்பு நிறம் பெற்றவையாகவும், உட்புறத்தில் இனிதுபக்குவமடைந்தவையாகவும் காணப்படுவது வழக்கம். உட்புறம் வரையில் ஆழமாகவேனும், மேற்புறமாக மாத்திரமேனும் எவ்வாறு மீனைப் பொரிக்க வேண்டுமானாலும் கோகோஜெத்தை உபயோகிப்பது நலம், மீன்கள் எண்ணெயில் தோய்த்தெடுத்ததாகவே தோன்றுது. கோகோஜெம் பொரியலுக்கான மற்ற சாதனங்களைவிட அதிக சூட்டை ஏற்று பதார்த்தங்களைச் சுகமாகப் பொரிக்க உபயோகப்படுகிறது.

MEAT DISHES

Recipe No. 28

STUFFED KIDNEYS

1 lb. sheep's kidneys
Chopped onion and parsley
Small tin of mushrooms
2 tablespoonful stock
1 tablespoonful bread-crumbs
Pinch of mustard
Lemon juice
Seasoning
1 tablespoonful Cocogem

Split the kidneys in halves. Core and skin them, and wash in salted water. Dry, and sprinkle over with chopped onion and parsley, pepper, and salt, and leave them lying in this mixture for five minutes. Grill the kidneys for 10 to 15 minutes, turning them over once or twice. Place each half kidney on toast which has been fried in Cocogem, and fill them with the following stuffing.

Stuffing.—Chop the mushrooms into small pieces and cook in a little melted Cocogem for a few minutes. Add 2 tablespoonfuls stock, the bread-crumbs, a pinch of mustard powder, salt and pepper, and a few drops of lemon juice. Cook all together for a minute or two, then pile into the hollows in the kindeys.

Recipe No. 29

HAMBURG FILLETS OF BEEF

1 lb. minced raw beef
4 ozs. white bread-crumbs
1 small onion
Brown sauce
Tomato ketchup
1 egg
1 tablespoonful flour
Beetroot
Seasoning
Cocogem

Put the minced beef into a basin with the bread-crumbs, and a small onion, well chopped. Add seasoning, and bind the mixture

மாமிச உணவுகள்

சமையல் முறை நெ. 28

பூர்ணம் வைத்த கிட்ணிகள்

1 இறாத்தல் செம்மறியாட்டு கிட்ணிகள்	2 தேக்கரண்டி ரொட்டித் தூள்
சிதைத்துச் சீவிய வெங்காயமும் பார்ஸிலிக் கீரையும்	ஒரு சுட்டிகை (பிஞ்ச்) கடுகுத்தூள்
ஒரு சிறிய டப்பா காளான் (மஷ்ரூம்ஸ்)	எலுமிச்சம் பழச் சாறு
4 தேக்கரண்டி இரசம் (Stock)	மிளகுப் பொடி உப்பு (ஸீஸனிங்)
	2 தேக்கரண்டி கோகொஜெம்

கிட்ணிகளை (வ்ருக்கங்களை) இரண்டு சரி பாதியாகக் கீண்டுகொள். பிறகு உட்புறங்களையும் வெளிப்புறங்களையும் கிறி புறணி முதலியதை அப்புறப்படுத்தி, உப்புக் கரைத்த ஜலத்தில் கழுவவும். அவற்றைப் பிறகு உலர்த்தி, அவற்றின்மேல் சிதைத்த வெங்காயம், பார்ஸிலிக் கீரை, மிளகுத் தூள் உப்பு இவற்றைத் தூவி, இக் கலவையில் ஐந்து நிமிஷ நேரம் ஊற வைக்கவும். பிறகு 10 அல்லது 15 நிமிஷ நேரம் நன்றாகத் தீயிட்ட அடுப்பில் ஏற்றி இரண்டொரு முறை திருப்பிப் போட்டுப் பக்குவம் செய்யவும். கிட்ணியின் ஒவ்வொரு பாதியையும் கோகொஜெத்தில் சுட்டுப் பக்குவம் செய்த ரொட்டித் துண்டின் மேல் (டோஸ்டில்) வைத்து, அவற்றினுள் அடியில் குறிக்கப்படும் பூர்ணத்தை நிரப்பவும்.

பூர்ணம்.—காளான்களை மெல்லிய துண்டுகளாகச் சிதைத்து, சிறிது கோகொஜெத்தில் சில நிமிஷ நேரம் சமைக்கவும். இரசம், ரொட்டித்தூள், கடுகுத்தூள், உப்பு, மிளகுப் பொடி, எலுமிச்சம் பழச் சாறு இவற்றை அதில் கலக்கவும். எல்லாவற்றையும் ஒருமிக்கக் கூட்டி இரண்டொரு நிமிஷம் சமைத்து, கிட்ணிகளுக்குள் உள்ள குழிகளில் குத்தித் திணிக்கவும்.

சமையல் முறை நெ. 29

ஹாம்பர்க் பில்லேட்ஸ் ஆப் பீப்

1 இறாத்தல் நசுக்கிச் சிதைத்த மாட்டிறைச்சி	1 முட்டை
4 அவுன்ஸ் வெளுத்த ரொட்டித் தூள்	2 தேக்கரண்டி கோதுமை மா
1 சிறிய வெங்காயம்	பீட் ரூட் என்னும் கிழங்கு
பிரௌன்ஸாஸ் என்னும் குழம்பு	மிளகுப் பொடி உப்பு (ஸீஸனிங்)
டொமாடோ கெச்சுப் என்னும் தக்காளிக் குழம்பு	கோகொஜெம்

சிதைத்த மாட்டிறைச்சியையும், ரொட்டித்தூளையும், வெங்காயத்தையும் (நன்றாகச் சிதைத்து) ஒரு வாயகன்ற வாணலியில் (பேஸினில்) போட்டு,

with the yolk of an egg and form into fillets. Fry in Cocogem. Have ready a brown sauce to which tomato sauce or ketchup has been added. Pour this over the fillets and garnish them with hot beetroot slices, and onions which have been sliced, dipped in flour, then in stiffly whipped white of egg, and fried a golden brown in Cocogem.

Recipe No. 30

AMERICAN CHICKEN

1 *chicken*	2 *cups tomato puree*
3 *sliced onions*	*A little shredded celery*
1 *tablespoonful flour*	*Seasoning*
4 *teacups gravy*	2 *ozs. Cocogem*

Cut the chicken into neat pieces and brown these in the Cocogem and the onions. Make a sauce with the flour, gravy, tomato puree, and add celery and seasoning. Let the chicken simmer for an hour, and serve with a border of rice.

Recipe No. 31

LAMB CUTLETS WITH ASPARAGUS TIPS

Cutlets	*Seasoning*
1 *small tin of asparagus tips*	$\frac{1}{4}$ *lb. of minced boiled ham*
1 *egg*	*Cocogem*

Season the cutlets and dip them in the beaten egg, and then in the minced ham. Fry in Cocogem. Cook the asparagus tips in hot water. Arrange the cutlets in the form of a circle on a hot dish, and pile up the tips in the centre.

மிளகுத் தூள்-உப்பு இவற்றையும் கூட்டி, முட்டையின் மஞ்சள் கருவைச் சேர்த்து ஒன்று கூட்டி, பில்லெட்டாக (Fillets) அமைக்கவும். அவற்றைக் கோகொஜெத்தில் வறுக்கவும். தக்காளிக் கெச்சுப் சேர்த்த பிரெளன்ஸாஸ் என்கிற குழம்பைத் தயார் செய்துகொள்ளவும். இக்குழம்பை பில்லெட்டின் மேல் ஊற்றி, சூடான பீட்ரூட் கிழங்குகளின் துண்டுகளையும், மாவில் தோய்த்துப் புரட்டி யெடுத்த வெங்காயச் சீவல்களையும் அதன்மேல் ஒழுங்காய் அடுக்கடுக்காக அமைக்கவும். பிறகு அதை கெட்டியாகக் குழப்பிய வெண்கருவில் தோய்த்து, கோகொஜெத்தில் பழுத்த பொன்நிறமாகும்படி பொரித்தெடுக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 30

அமெரிகன் கோழிக் குஞ்சு உணவு

1 கோழிக் குஞ்சு	2 கோப்பை தக்காளிப்பழம் சேர்த்து செய்த பூரி
3 சீவிய வெங்காயம்	சிறிது சிதைத்த கீரை
2 தேக்கரண்டி கோதுமை மா	மிளகுப்பொடி, உப்பு
4 தேக்கோப்பை யளவு மாம்ஸ ரஸம்	2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

ஒழுங்கான சிறு துண்டுகளாகக் கோழிக் குஞ்சை அரிந்து, அத்துண்டுகளையும் வெங்காயச் சீவல்களையும் கோகொஜெத்தில் பொன்வறுவலாகப் பொரிக்கவும். கோதுமை மா, கிராவி என்கிற மாம்ஸ ரஸம், தக்காளிப் பழப் பூரி இவற்றைக் கொண்டு குழம்பு தயார் செய்து, அதில் விலெரிக் கீரையையும், மிளகுப்பொடி-உப்பு இவற்றையும் சேர்க்கவும். கோழிக் குஞ்சு ஒருமணி நேரம் அக்குழம்பில் மெதுவாகச் சமையலாகும்படியாகச் செய்து, அவ்வனைத்தையும், வரம்பு மாதிரியாகப் பள்ளம் செய்த அன்னத்திற்கு இடையில் பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 31

தண்ணீர்விட்டாங் குருத்து கலந்த செம்மறியாட்டுக் குட்டி இறைச்சி யுணவு

செம்மறியாட்டுக் குட்டியின் சிறு இரைச்சித் துண்டுகள்	மிளகுத் தூள், உப்பு
1 சிறிய டப்பா தண்ணீர்விட்டாங் கிழங்குக் குருத்துகள்	$\frac{1}{4}$ இறாத்தல் சிதைத்துச் சமைத்த பன்றி யிறைச்சி
1 முட்டை	கோகொஜெம்

ஆட்டிறைச்சித் துண்டுகளுக்கு மசாலா (மிளகுத் தூள் முதலியதை) சேர்த்து, அவற்றை அடித்துக் குழப்பிய முட்டைக் கருவில் துவட்டி, பிறகு சிதைத்த பன்றி யிறைச்சியுடன் கூட்டி, கோகொஜெத்தில் பொரிக்கவும். வெந்நீரில் தண்ணீர்விட்டாங் கிழங்குத் துண்டுகளைச் சேர்த்துச் சமைக்கவும். செம்மறியாட்டு மாமிசத் துண்டுகளை ஒரு சூடான பாணலியில் வட்ட வடிவமாக அமைத்து, சமைத்த கிழங்குத் துண்டுகளை நடுவில் குவியலாக அடுக்கி வைக்கவும்.

Recipe No. 32

KIDNEY BASKETS

2-4 grapefruit as required (half per person)
Sheep's kidneys
1 teacupful water
Seasoning
1 teaspoonful bovril
1 oz. cooked ham
1 dessertspoonful flour
1 tablespoonful milk
Mashed potatoes
2 ozs. Cocogem

Remove the fruit from the grapefruit. Skin the kidneys, remove all fat, and mince them. Put the minced kidney into a pan containing a little Cocogem and cook for several minutes, stirring all the time. Add a teacupful of water, a teaspoonful of bovril, and seasoning to taste. Cook until kidneys are tender. Add 1 ounce of minced cooked ham and thicken the mixture with a spoonful of flour broken down in milk. Stir well and bring to the boil, cook for a minute or two, then fill up the grapefruit baskets which should be slightly warmed. Put a little mashed potato in a forcing bag and pipe a border round the edges of the grapefruit. Serve immediately.

This makes a delicious tiffin dish, and looks very decorative if piped with the potato.

Recipe No. 33

COTELETTES DE MOUTON A LA MURIELLE

8 cutlets trimmed
½ lb. mushrooms (cooked)
1 oz. grated Parmesan cheese
2 ozs. Cocogem

சமையல் முறை நே. 32

கிட்ணிக் கூடைகள்

2 முதல் 4 கிரேப் பழங்கள், தேவைக்குத் தகுந்தவாறு (நபருக்கு அரைப் பழம் வீதம்)
செம்மறியாட்டின் கிட்ணிகள் (வ்ருக்கங்கள்)
1 தேக்கோப்பை யளவு ஜலம்
மிளகுத்தூள்-உப்பு
1 தேக்கரண்டி பௌரில் என்னும் மாம்ஸ உணவு

1 அவுன்ஸ் சமைத்த பன்றித் துடையிறைச்சி
1 டெஸெர்ட் ஸ்பூன் கோதுமை மாவு
2 தேக்கரண்டி யளவு பால்
சிதைத்த உருளைக் கிழங்கு
2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

கிரேப் ப்ரூட் என்னும் கனியிலிருந்து கொட்டையை விலக்கி விடவும். கிட்ணிகளின் தோலை உரித்தெடுத்து, கொழுப்பை விலக்கி, அவற்றைச் சிதைக்கவும். அவ்விதம் செய்த கிட்ணிகளை சிறிது கோகொஜெம் அடங்கிய ஒரு தட்டில் போட்டு பல நிமிஷங்கள் வரையில் பக்குவம் செய்யவும்; அப்பொழுது கிளறிக்கொண்டே இருக்க வேண்டும். ஜலம், பௌரில், மசாலா (மிளகுப் பொடி முதலியது) இவற்றையும் கூட்டி, கிட்ணிகள் மெதுவாகுமளவும் சமைக்கவும். சிதைத்துச் சமைத்த பன்றித் துடையிறைச்சியைக் கூட்டி, பாலில் கரைத்த மாவைக் கலந்து, கிட்ணிக் கூட்டை ஒருவாறு கெட்டியாகச் செய்யவும். பிறகு நன்கு குழப்பிக் கொண்டே கொதிக்கச் செய்து, இரண்டொரு நிமிஷம் வரையில் அவ்விதமே சமைத்து, கொஞ்சம் சூடாக்கிய கிரேப் ப்ரூட் பாஸ்கெட்டுகள் என்பவற்றை அதில் நிரப்பவும். அது அப்பொழுது சிறிது சூடாயிருக்க வேண்டும். சிதைத்துத் துவைத்த உருளைக் கிழங்கை ஒரு த்வாரமுள்ள நாழி என்னும் குழாய் போன்ற பாத்திரத்தில் போட்டு, கிரேப் பழத்தைச் சுற்றிலும் வரப்புபோல் அழுத்திப் பிழியவும். பிறகு உடனே பரிமாறவும்.

இது சிற்றுண்டி வேளைக்கு உபயோகமான வெகு இனிய உணவு; உருளைக் கிழங்கைக் கொண்டு சுற்றிலும் அணிபோல் அமைத்தால், பார்க்க அழகாகவும் தோற்றும்.

சமையல் முறை நே. 33

கட்லெட்ஸ் டி மட்டன் ஏ லா மரியலி

8 சிறு இறைச்சித் துண்டுகள் (மசாலா முதலியது சேர்த்துப் பக்குவம் செய்த கட்லெட்ஸ்)
½ இராத்தல் காளான் (சமைத்த மஷ்ரூம்ஸ்)

1 அவுன்ஸ் கெட்டியான (அரைத்த) பர்மெஸான் பாலடைகள்
1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

Fry cutlets in Cocogem on one side only. Spread cooked side with a fine hash of cooked mushrooms and a little grated cheese. Set them on a tin, and sprinkle with grated cheese and melted Cocogem. Glaze in the oven. Serve with brown sauce.

Recipe No. 34

COUNTRY CAPTAIN OF COLD MEAT

Cold meat	*6 onions*
1 spoon curry powder	*Seasoning*
1 garlic (ground)	*1 tablespoonful Cocogem*

Put the Cocogem into a pan and when hot fry in it the onions iced fine until crisp and brown. Cut up the cold meat into square pieces, mix with it the curry powder and garlic, then use the same frying medium in which the onions have been fried and cook the meat till it begins to look dry, sprinkle with salt and serve with the fried onions.

Recipe No. 35

"BEFORE-PAY-DAY" PIE

Some "left over" cold meat	*½ teacup water*
Seasoning, mixed herbs	*Teaspoonful bovril*
Sliced onions	*1 oz. grated cheese*
Half boiled potatoes	*1 oz. Cocogem*
½ teacup milk	

Cut the cold meat into little pieces and dip in the seasoning and herbs. Put into a pie dish a layer of the seasoned meat, then a layer of sliced onion, then a layer of sliced potatoes (which should be only parboiled). Make the final layer potatoes, but before putting this on, add ½ teacup milk and ½ teacup water mixed with the bovril. Put a few pats of Cocogem on top, and then some grated cheese, and put in the oven until browned.

கட்லெட்ஸ் என்னும் இறைச்சித் துண்டுகளை கோகொஜெத்தில் ஒரு பக்கம் வறபடும்படியாகப் பொரிக்கவும். அப்படிச் சமைத்த பக்கங்களில் நுண்ணிய பொடிகளாகச் சிதைத்த காளான்களையும், அரைத்த பாலடைகளையும் பரப்பவும். அவற்றை ஒரு தகரத்தில் அடுக்காக வைத்து, அரைத்த பாலடைகளை மேலே தடவி, உருக்கிய கோகொஜெத்தையும் பூசவும். பிறகு அடுப்பின்மேல் ஏற்றிச் சமைத்து, பிரெஞ்ஸாஸ் என்னும் குழம்போடு பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நெ. 34

கண்ட்ரி காப்டின் ஆப் கோல்ட் மீட்

பச்சை மாமிசம்	6 வெங்காயம்
1 கரண்டி கறிமசாலா	மிளகுத் தூள்-உப்பு
1 உள்ளிப் பூண்டு	2 தேக்கரண்டி கோகொஜெம்

கோகொஜெத்தை ஒரு பாணலியில் ஊற்றிக் காய்ச்சி, மிகவும் மெல்லியவைகளாகச் சீவிய வெங்காயத்தைப் பொன்வறுவலாகச் சுருள வறுக்கவும். பச்சை மாமிசத்தைச் சதுரமான சிறு சிறு துண்டுகளாக அறுத்து, அத்துடன் கறிமசாலாவையும், உள்ளிப் பூண்டுகளையும் கூட்டி, வெங்காயம் வறுத்த அதே பொரியும் ஸாதநத்திலேயே (எண்ணெயில்) இறைச்சித் துண்டுகளை ஈரம் அனைத்தும் போய் வறண்டு போகும் வரையில் வறுக்கவும். அதில் பிறகு சிறிது உப்பைத் தூவி, பொரித்த வெங்காயத்துடன் பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நெ. 35

"பிபோர்-பே-டே" பை

முன்விடப்பட்ட பச்சையிறைச்சியில் கொஞ்சம்	½ தேக்கோப்பை ஜலம்
கீரைகள் கலந்த மசாலா	1 தேக்கரண்டி பௌரில்
வெங்காயச் சீவல்கள்	1 அவுன்ஸ் அரைத்த பாலடை
பாதி சமைத்த உருளைக் கிழங்கு	1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்
½ தேயிலைக் கோப்பை யளவு பால்	

பச்சை மாமிசத்தைச் சின்னஞ் சிறிய துண்டுகளாக வெட்டி, மசாலாவிலும், கீரையில் புரட்டி யெடுத்து, அவ்விதம் மசாலா சேர்த்த இறைச்சித் துண்டுகளைப் பணியாரத் தட்டில் ஒரு அடுக்காகப் பரப்பவும்; அதன்மேல் வெங்காயச் சீவல்களைப் பரப்பி, அதன்மேல் பாதி வேக வைத்தெடுத்த உருளைக் கிழங்குகளைச் சீவிப் பரப்பவும். பிறகு அரை தேயிலைக் கோப்பை யளவு பாலையும், அதே அளவு ஜலத்தையும் கூட்டி, அவற்றில் பௌரிலையும் கலந்து, கடைசியாக அதன்மேல் உருளைக்கிழங்குச் சீவல்களை மேற்பரப்பாகப் பரப்ப வேண்டும். அதன்மேல் கோகொஜெத்தைத் திட்டுத் திட்டாக விட்டு, அதன்மேல் துவைத்துப் பக்குவம் செய்த பாலடையையும் கூட்டி, அடுப்பிலேற்றிப் பொன்வறுவலாக ஆகும் வரையில் சமைக்கவும்.

Recipe No. 36

VENETIAN LIVER

1½ lbs. of calves' liver
Chopped onion
Spice
Chopped parsley
Small tin of mushrooms
1 carrot (boiled)
2 tablespoonfuls Cocogem

Cut the liver into thin strips. Fry the onion in the Cocogem, add the liver and fry it thoroughly. Put liver and onions into a fireproof dish, season, add a little spice, sprinkle with chopped parsley, small pieces of mushrooms and a thinly sliced carrot. Add another layer of liver, spice, mushrooms, etc., until the dish is full. Pour in a teaspoonful of Cocogem, and cook for one hour in a slow oven.

Recipe No. 37

FRUIT CASSEROLE OF VEAL

1½ lbs. fillet of veal
Prunes
Raisins
Dried apricots
Stock, seasoning
1 tablespoonful Cocogem

Heat the Cocogem and brown the meat on both sides. Add the salt, pepper, 1 tumblerful of stock, cover the pan and cook slowly for 1 hour. Then add the apricots, raisins, and prunes, which should have been soaked the night previous and continue boiling until the meat is cooked. If necessary add more stock. Serve on a dish with fruit arranged around. About 1 lb. of fruit to a 4-5 lb. joint.

சமையல் முறை நே. 36

விநிஷியன் லிவர்

$1\frac{1}{2}$ இருத்தல் கன்றுக்குட்டியின் கல்லீரல்	ஒரு சிறிய டப்பா காளான் (மஷ்ரூம்ஸ்)
சிதைத்த வெங்காயம்	ஒரு மஞ்சள் வெள்ளிக்கிழங்கு (காரெட் - சமைத்தது)
ஸ்பைஸ் என்னும் வாசனைக் கறி	
சிதைத்த பார்ஸிலிக் கீரை	2 டேபுள் ஸ்பூன் கோகொஜெம்

நீண்ட மெல்லிய துண்டுகளாகக் கல்லீரலை (லிவர்) அறுக்கவும். வெங்காயத்தைக் கோகொஜெத்தில் வறுத்துக் கொண்டு, கல்லீரல் துண்டுகளை யும் சேர்த்து நன்றாகப் பொரிக்கவும். நெருப்பில் கெடாத ஒரு தட்டில் கல்லீரலையும், வெங்காயத்தையும் போட்டு, மசாலா சேர்த்து, ஸ்பைஸ் என்கிற வாசனைக் கறியையும் சிதைத்த பார்ஸிலிக் கீரையையும், காளான் பொடியையும், மஞ்சள் வெள்ளிக் கிழங்கின் சீவல்களையும் மேலே தூவவும். அதன் மேல் மற்றொரு வரிசை கல்லீரல் துண்டுகள், ஸ்பைஸ், காளான் முதலியதை ஒன்றன் மேலொன்றாகத் தூவவும். தட்டு நிரம்பும் வரையில் இவ்விதம் இவற்றை ஒன்றன் மேலொன்றாக வரிசையாகத் தூவி, கடைசியில் ஒரு தேக்கரண்டி கோகொஜெம் சேர்த்து, சிறு அனலில் ஒரு மணி நேரம் பக்குவம் செய்யவும்.

சமையல் முறை நே. 37

ப்ரூட் காஸெரோல் ஆப் வீல்

$1\frac{1}{2}$ இருத்தல் கன்று இறைச்சியின் பில்லெட்ஸ்	உயர்ந்த ஆப்ரிகாட்ஸ் பழம்
கொஞ்சம் பிரூன்ஸ் (ஆல்பகூரா)	இரசம், மசாலா
உயர்ந்த-பக்குவம் செய்த-திராக்ஷை	2 தேக்கரண்டி கோகொஜெம்

கோகொஜெத்தைக் காய்ச்சி, இறைசசியை இரு பக்கங்களிலும் பொன் நிறமாக அதில் பொரிக்கவும். உப்பு, மிளகு, ஒரு கோப்பை இரசம் இவற்றைக் கூட்டி, தட்டை மூடி, மெதுவாக ஒரு மணி நேரம் சமைக்கவும். ஆப்ரிகாட்ஸ், திராக்ஷை, பிரூன்ஸ் (இவை முதல் நாள் இரவிலேயே ஊறப் போட்டவைகளா யிருக்கவேண்டும்) இவற்றையும் சேர்த்து, இறைச்சி சமையலாகும் வரையில் கொதிக்க வைக்க வேண்டும். அவசியமானல் இன்னும் கொஞ்சம் இரசம் சேர்த்துக் கொள்க. ஒரு தட்டில் கனிகளை வட்டமாக அமைத்து, இதைப் பரிமாறவும். சுமார் 4 அல்லது 5 இருத்தல் கலவைக்குச் சுமார் 1 இருத்தல் பழம் கூட்டவேண்டும்.

Recipe No. 38

BRAISED DUCK WITH OLIVES

Duck
Flour
Some French olives
Herbs
Seasoning
2 tablespoonfuls Cocogem

Fry the duck whole to a golden brown in the Cocogem. This should take about 20 minutes. Remove duck from the pan, and add to the Cocogem which remains, 2 tablespoonfuls of flour. When smooth and brown, stir in gradually ½ pint to a pint of boiling water to make a thick sauce. Add salt, pepper, a sprig of parsley, and herbs. Let the sauce cook for a few minutes, replace the duck, cover the pan, and finish cooking gently until tender. Cut spirally round the olives so that the stones can be removed. Remove the herbs from the sauce, add the olives and continue cooking for about five minutes. Serve duck on dish surrounded by olives with the sauce poured over them.

Recipe No. 39

BRAISED PIGEONS WITH CHESTNUTS

3 young pigeons
2 tablespoonfuls cream
1 coffeespoonful flour
2 eggs
Parsley
½ oz. bread-crumbs
1 tablespoonful milk, or stock
Pinch of nutmeg
Seasoning
1 lb. of stewed chestnuts
2 ozs. Cocogem

Rub the pigeons inside and out with salt. Well wash and blanch giblets. Mince or chop finely the livers, gizzards, and hearts. Heat the Cocogem, stir in the flour, bread-crumbs, minced giblets.

சமையல் முறை நே. 38

ஆலிவ் கூட்டிய குள்ள வாத்து உணவு

டக் என்கிற குள்ள வாத்து — கீரைகள்
கோதுமை மா — சம்பாரம் (மிளகுத் தூள், உப்பு முதலியது)
பிரெஞ்சு ஆலிவ் கனிகள் சில — 4 தேக்கரண்டி கோகொஜெம்

ஒரு குள்ள வாத்தின் இறைச்சியை முற்றிலும் கோகொஜெத்தில் பொன் நிறமாகும் வரையில் வறுக்கவும். இதற்குச் சுமார் 20 நிமிஷம் தேவையிருக்கும். வறுக்கும் பாணலியிலிருந்து வாத்தை எடுத்து விடு; பிறகு தட்டில் சமைத்து மிகுந்துள்ள கோகொஜெத்தில் 2 மேஜைக் கரண்டி கோதுமை மாவைச் சேர்த்து, அது வழவழப்பாகவும், பழுப்பு நிறமாகவும் ஆகும்போது, ½ பைண்டு குழம்புக்கு 1 பைண்டு கொதிக்கும் ஜலத்தை மெதுவாகக் கொட்டிக் கொண்டே கலக்க வேண்டும். பிறகு உப்பு, மிளகுப் பொடி, ஒரு இணுக்கு (Sprig) பார்ஸிலி, மற்றக் கீரைகள் ஆகியவற்றை அதில் சேர்க்கவும். குழம்பு சில நிமிஷ நேரம் சமையலாகும்படி வைக்கவும்; வாத்தை மீண்டும் அதில் போட்டு, நன்றாக மிருதுவாகச் சமையலாகும் வரையில் சட்டியை மூடியவாறு சமைக்கவும். ஆலிவ் கனியை திருகினாற் போல் வட்டமாக அறுக்கவும்; அவ்விதம் அறுத்தால் உள்ளே இருக்கும் கொட்டை எளிதில் வெளிப்படுத்தப்படும். குழம்பிலிருந்து கீரைகளை யெடுத்துவிட்டு, ஆலிவ் கனிகளைச் சேர்த்து ஐந்து நிமிஷ நேரம் தொடர்ந்து கொதிக்க வைக்கவும். ஒரு தட்டில் சமைத்த ஆலிவ் கனித் துண்டுகளை வட்டமாக அமைத்து, வாத்து இறைச்சியை நடுவில் போட்டு, அதன்மேல் குழம்பை வார்க்கவும்.

சமையல் முறை நே. 39

செஸ்ட்நட் கலந்த மாடப் புறா உணவு

3 மாடப் புறா குஞ்சுகள் — 1 மேஜைக் கரண்டி பால் அல்லது இரசம்
2 மேஜைக் கரண்டியளவு பால் எடு — 1 சுடிக்கை (பிஞ்ச்) ஜாதிக்காய்த் தூள்
1 காப்பிக் கரண்டி கோதுமை மா — சம்பாரம் (மிளகுத் தூள், உப்பு)
2 முட்டைகள் — 1 இறாத்தல் சிறுகச் சமைத்த செஸ்ட்நட் என்னும் கொட்டை (பருப்பு)
பார்ஸிலிக் கீரை
½ அவுன்ஸ் ரொட்டித் துண்டுகள் — 2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

புறா மாமிசத்தை உள்ளும் புறமும் உப்பைப் போட்டுத் தேய்த்து அலம்பவும். அதன் கல்லீரல் முதலிய உள் உறுப்புகளை நன்றாகக் கழுவி வெளுக்கச் செய்யவும். கல்லீரல் (யக்ருத்), இரைப்பை, இருதயம் ஆகியவற்றை

liver, etc., add a little milk or stock, the chopped parsley, a pinch of nutmeg, and salt. Mix well, stir in 1 whole egg and 1 egg yolk. Cook gently for a few minutes. Add cream. Braise the pigeons in this sauce. Cut the birds in halves and serve in a surround of stewed chestnuts.

Recipe No. 40

RICH STUFFING FOR ROAST TURKEY

1 quart of bread-crumbs
2 tablespoonfuls chopped onion
1 lemon
1 egg
1 tablespoonful chopped parsley
1 teaspoonful herbs
¼ teaspoonful pepper
4 ozs. sausage meat
Warm water
Seasoning
4 ozs. Cocogem

Mix the sausage and bread-crumbs, add the egg well beaten, the Cocogem, seasoning, strained juice of lemon, also a little grated rind, and moisten with warm water, being careful not to allow the stuffing to become too moist. The turkey should be basted frequently with Cocogem while it is cooking.

Recipe No. 41

OX TAIL STEW

Ox tail
2 tablespoonfuls flour
Carrot
Turnip
Onion
Peas
Herbs
½ lemon
1 pint of brown stock
Seasoning
2 tablespoonfuls Cocogem

மிக்க நுண்ணியவைகளாகச் சீவிச் சிதைக்கவும். கோகொஜெத்தைக் காய்ச்சி, அதில் கோதுமை மா, ரொட்டித் தூள், சிதைத்த கல்லீரல் முதலிய உள் உருப்புகள் இவற்றையும், சிறிது பால் அல்லது இரஸம், சிதைத்த பச்சைக் கீரை, ஜாதிக்காய்ப் பொடி, உப்பு இவற்றையும், கலக்கவும். இவற்றை நன்முக ஒன்று கூட்டிக் கலந்து, ஒரு முழு முட்டையையும், ஒரு மஞ்சள் கருவையும் கூட்டி, சில நிமிஷ நேரம் மெதுவாகச் சமைக்கவும். பிறகு பாலேட்டையும் கூட்டு. இதில் புறு மாமிசத்தையும் கூட்டிச் சமைக்க வேண்டும். இரு பிளவுகளாகப் புறு மாமிசத்தை அறுத்து, அதில் பக்குவம் செய்த செஸ்ட் நட்டுகளை வட்டமாக வரிசையாய் அடுக்கி உபயோகிக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 40

சிறந்த பூர்ணம் வைத்த வான்கோழிப் பொரியல்

1 க்வார்ட் ரொட்டித் தூள்	$\frac{1}{4}$ தேக்கரண்டி மிளகுப் பொடி
2 மேஜைக் கரண்டி சிதைத்த வெங்காயம்	4 அவுன்ஸ் மெல்லிய ஜவ்வில் (மெம்பிரேன்) பூர்ணமாக அடைத்த சிதைத்த மாமிசம் (ஸாஸேஜ் மீட்)
1 எலுமிச்சம் பழம்	இளஞ் சூடான தண்ணீர்
1 முட்டை	சம்பாரம்-மிளகு உப்பு முதலியது
1 மேஜைக் கரண்டி சிதைத்த பார்ஸிலிக் கீரை	4 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்
1 தேக்கரண்டி கீரைகள்	

ஸாஸேஜ் மீட் என்கிற பூர்ணமிட்ட உணவை ரொட்டித் தூண்டுடன் கூட்டிக் கலந்து, பிறகு நன்முக அடித்துக் குழப்பிய முட்டையையும் கோகொஜெத்தையும், சம்பாரப் பொடியையும், வடிக்கட்டிய எலுமிச்சம்பழ ரசத்தையும், நன்முகக் குழைத்த சிறிது பாலடையின் மேல் பாகத்தையும் அத்துடன் சேர்க்கவும்; இவ்வனைத்தையும் சிறிது வெந்நீர் ஊற்றிப் பிசையவும். ஆனல், இப்பூர்ண பதார்த்தம் அதிக களியலான ஈரமாக ஆகாதபடி கவனித்து வெந்நீர் ஊற்ற வேண்டும். இவற்றைப் பூர்ணமாக அடைத்த வான்கோழியை கோகொஜெத்தில் சமைக்கும்போது அதை அடிக்கடியம் துளாவிக் கொண்டிருக்க வேண்டும்.

சமையல் முறை நே. 41

எருதின் வால் சமைப்பு

எருதின் வாலிரைச்சி	வெங்காயம்
2 மேஜைக் கரண்டி கோதுமை மா	கீரைகள்
மஞ்சள் வெள்ளிக் கிழங்கு (காரெட்)	1 பைண்ட் பிரௌன் ஸ்டாக் என்னும் இரசம்
டர்னிப் என்னும் கிழங்கு	சம்பாரம், $\frac{1}{2}$ எலுமிச்சம் பழம்
பட்டாணி	2 மேஜைக் கரண்டி கோகொஜெம்

Wash the ox tail, and cut into two-inch lengths. Put into a pan with cold water to cover. Salt, and bring to the boil. Boil ten minutes, strain and rinse out the pan. Dry the meat, and coat all over in the flour. Heat the Cocogem until smoking hot, and then fry the meat in it. Add pieces of turnip, carrot and onion, 1 bunch of herbs, 1 pint of brown stock and seasoning. Cover pan and cook slowly, skimming if necessary. When tender, place the meat on a hot dish, skim the sauce, add juice of ½ lemon, and strain over and round the meat. Garnish with green peas.

Recipe No. 42

SAUTE KIDNEYS IN SHERRY

3 lambs' kidneys
1 teaspoonful cornflour
2 tablespoonfuls sherry
Seasoning
2 ozs. Cocogem

Wash and skin the kidneys. Cut out the cores. Cut the kidneys into thin slices. Heat the Cocogem in a pan and add the kidneys. Fry lightly for five minutes. Add the sherry, salt, and pepper. Continue cooking for another seven minutes. Mix the cornflour to a smooth paste with cold water. Add this to the kidneys. Bring to boiling point, stirring well.

எருதின் வாலிறைச்சியை நன்றாகக் கழுவி, இரண்டு அங்குல நீளத்தில் வெட்டவும். அவற்றை ஒரு சட்டியில் போட்டு, இறைச்சிகள் அமிழ்ந்து போகும்படி குளிர்ந்த நீரை ஊற்றவும். பிறகு உப்பையும் கூட்டிப் பத்து நிமிஷ நேரம் கொதிக்க வைத்து, வடிக்கட்டி, சட்டியுடன் தண்ணீரில் அலசிக் கழுவவும். இறைச்சியை உலர்த்தி, கோதுமை மாவைக்கொண்டு முற்றிலும் பூசி மறைக்கவும். கோகொஜெத்தைப் புகையும்படியாகக் காய்ச்சி, அதில் இறைச்சியை வறுத்து, துண்டு துண்டாக அரிந்த டர்னிப் கிழங்கு, மஞ்சள் வெள்ளிக் கிழங்கு, வெங்காயம், ஒரு கத்தை கீரைகள், பிரௌன் ஸ்டாக் என்னும் இரசம், சம்பாரம் ஆகியவற்றைக் கூட்டிக் கொள்ளவும். இவை அடங்கிய சட்டியை மூடியிட்டு, மெதுவாகக் கொதிக்கும்படி சமைக்கவும். மாமிசம் மிருதுவாக ஆனதும் ஒரு சூடான தட்டில் போட்டு, குழம்பை மெதுவாகச் சமைத்து, அதில் எலுமிச்சம் பழத்தைப் பிழிந்து, அக்குழம்பை இறைச்சியின் மேலும் சுற்றிலும் வடிக்கவும். பச்சைப் பட்டாணிகளை அதன்மேல் அழகாக அடுக்கிப் பரப்பவும்.

சமையல் முறை நெ. 42

ஸாடி கிட்னீஸ் இன் ஷெர்ரி

3 செம்மறியாட்டுக் கிட்ணி கள்
1 தேக்கரண்டி யளவு காரன் பிளவர்
2 மேஜைக் கரண்டி ஷெர்ரி
சம்பாரம்
2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

கிட்ணிகளைக் கழுவி, அவற்றிலுள்ள தோல்களை நீக்கவும். அவற்றிலுள்ள கெட்டியான நரம்பு முதலிய பாகங்களையும் அறுத்து வெளிப்படுத்தவும். பிறகு கிட்ணிகளை மெல்லிய சீவல்களாக அரியவும். ஒரு சட்டியில் கோகொஜெத்தைக் காய்ச்சி, அதில் கிட்ணிகளைப் போட்டு ஐந்து நிமிஷம் வறுத்து, அதில் ஷெர்ரி, உப்பு, மிளகுத் தூள் இவற்றைச் சேர்க்கவும். பிறகு இன்னும் ஏழு நிமிஷ நேரம் தொடர்ந்து சமைக்கவும். காரன் பிளவர் மாவில் குளிர்ந்த நீர் ஊற்றி, வழுவழுண்ட பக்குவத்துக்கு அதைக் குழைத்து இதைக் கிட்ணிகளோடு சேர்த்து, கிளறிக்கொண்டே கொதிக்கும் நிலைமைக்கு வந்ததும் அடுப்பிலிருந்து எடுக்கவும்.

VEGETABLE DISHES

Recipe No. 43

PEAS AND POTATO PIE

Mashed potatoes
Curry powder
White sauce
2 *cups cooked green peas*
1 *cup grated cheese*
Seasoning
2 *tablespoonfuls Cocogem*

Line a pie-dish with mashed potatoes which have been mixed with a little Cocogem, salt and pepper, and a sprinkling of curry powder. Make a good white sauce and to a cupful of this add 2 cupfuls of green peas, with salt and pepper to taste. Put all into the pie-dish and sprinkle grated cheese on top. Add a few small dots of Cocogem, and heat in a moderate oven until the top of the pie is slightly browned.

Recipe No. 44

MACEDOINE OF VEGETABLES

1 *small cauliflour*
1 *large carrot*
1 *tin peas*
1 *bacon rasher*
1 *turnip*
Some stalks celery
4-6 *tablespoonfuls stock*
Seasoning
1 *oz. Cocogem*

Cut the vegetables into cubes, and the cauliflower into small sprigs. Heat the Cocogem in a casserole and fry the vegetables in it for a few minutes. Add the stock, seasoning and rasher of bacon, which should be left whole. Cover with butter paper and put on the lid. Cook in a moderate oven till the vegetables are tender. About ten minutes before ready, add the peas.

மரக்கறி உணவுகள்

சமையல் முறை நே. 43

பட்டாணி உருளைக் கிழங்கு பணியாரம்

சிதைத்துக் கடைந்த உருளைக் கிழங்குகள்
கறிமசாலா
வெண்கரு இரசம்
2 கோப்பை சமைத்த பச்சைப் பட்டாணி
1 கோப்பை குழப்பிய பாலடை
சம்பாரம்
2 மேஜைக் கரண்டி கோகோ ஜெம்

சிதைத்துத் தூளாக்கிய உருளைக் கிழங்குகளைச் சிறிது கோகோஜெத்தோடும் மிளகுத் தூள்-உப்பு இவற்றோடும் கலந்து பை-டிஷ் என்கிற தட்டில் வரிசையாக அடுக்கவும். இவற்றின் மேல் கறிமசாலாவைத் தூவவும். வெண் கரு சேர்த்து நல்ல இரசம் தயார் செய்து, அதில் ஒரு கோப்பை இரசம் எடுத்து, அந்த இரசத்தில் இரண்டு கோப்பை சமைத்த பச்சைப் பட்டாணியையும், மிளகுத் தூள் உப்பு இவற்றையும் சேர்த்துக் கலக்கவும். இவ்வெல்லாவற்றையும் பை-டிஷ் என்கிற தட்டில் கொட்டி, இவற்றின் மேல் அரைத்துப் பக்குவமாக்கிய பாலடையையும் தூவவும். அதன்மேல் சிறு சிறு துளிகளாகக் கோகோஜெத்தைத் தெளித்து, சிறு தீயில் ஏற்றி, பணியாரத்தின் மேற்புறம் சொற்பம் பழுப்பு நிறமாகுமளவும் சமைக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 44

மரக்கறிக் கூட்டு

1 சிறிய காலி பிளவர்
1 பெரிய மஞ்சள் வெள்ளி (காரட்)
1 டப்பா பட்டாணி
1 பன்றி யிறைச்சிச் சீவல்
1 டர்னிப் கிழங்கு
சில ஸிலரிக் கீரைத் தண்டுகள்
4-6 மேஜைக் கரண்டி இரஸம்
சம்பாரம்
1 அவுன்ஸ் கோகோஜெம்

சிறு சிறு சதுரத் துண்டுகளாக மரக் கறிகளை அரிந்து கொள்ளவும். காலி பிளவர்களை சின்னஞ் சிறிய துண்டுகளாக அறுத்துக் கொள்ளவும். ஒரு மண் பாண்டத்தில் கோகோஜெத்தை உருக்கிக்கொண்டு மரக் கறிகளை அதில் சில நிமிஷ நேரம் வறுக்கவும். இரசம், சம்பாரத் தூள், பன்றி மாமிசச் சீவல் (இதை அப்படியே போடவேண்டும்) இவற்றை அதில் சேர்க்கவும். இவை அடங்கிய பாத்திரத்தை பட்டர் பேபர் என்ற காகிதத்தினால் மூடி, வேறொரு மூடியால் பாத்திரத்தின் வாயை மூடவும். மரக் கறிகள் மிருதுவாக ஆகும் வரையில் மிதமான சூட்டில் இதைச் சமைக்க வேண்டும். பக்குவமாய் முடிவதற்குச் சுமார் பத்து நிமிஷங்கள் முன்பே பட்டாணிகளையும் இதில் கூட்டிவிடவும்.

Recipe No. 45

STEAMED STUFFED ONIONS

4 onions
2 tablespoonfuls bread-crumbs
1 teaspoonful chopped parsley
1 pinch of herbs
1 egg
1½ tablespoonful cheese

Sauce
1 oz. flour
½ pint milk
Seasoning
1 oz. Cocogem

Peel the onions and remove the centres. Mix the bread-crumbs, parsley, herbs and cheese. Season and bind together with the egg. Pack this into the onions. Place in a steamer and cook till tender. Drain well and coat with the sauce.

Sauce :—Heat the Cocogem, add the flour and slowly stir in the milk. Stir till boiling.

When onions are coated with the sauce, sprinkle over with cheese and put in oven or under the grill for a few minutes to brown.

Recipe No. 46

CORN FRITTERS

1 can of corn (American)
1 cup of flour
3 tablespoonfuls milk
1 teaspoonful baking powder
Seasoning
1 tablespoonful Cocogem

Put all the ingredients into a bowl and mix well. Heat a spoonful of Cocogem in an iron pan and drop spoonfuls of the batter on it. Brown on both sides and cook till done.

சமையல் முறை நே. 45

பூர்ணம் வைத்து ஆவியிற் சமைத்த வெங்காயம்

4 வெங்காயம்
2 மேஜைக் கரண்டி ரொட்டித் தூள்
1 தேக்கரண்டி சிதைத்த பார்ஸிலிக் கீரை
1 சுடிக்கை (பிஞ்ச்) பச்சிலைக் கீரை (ஹெர்ப்ஸ்)
1 முட்டை
$1\frac{1}{2}$ மேஜைக் கரண்டி பாலடை

குழம்பு
1 அவுன்ஸ் கோதுமை மா
$\frac{1}{2}$ பைண்ட் பால்

சம்பாரம்

1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

வெங்காயத்தின் மேல் புரணிகளை விலக்கிவிட்டு, அவற்றின் உட்புறத்தில் சில பாகத்தையும் சிதைத்து வெளிப்படுத்தவும். ரொட்டிப் பொடிகளையும், பார்ஸிலிக் கீரையையும், பச்சிலைக் கீரையையும், பாலடையையும் ஒன்றாகக் கூட்டவும். இதில் சம்பாரத்தைச் சேர்த்து, முட்டையுடன் ஒன்று சேர்க்கவும். இவ்வனைத்தையும் வெங்காயங்களுக்குள் அடைக்கவும். ஆவியில் சமைக்கும் பாத்திரத்தில் வைத்து, மிருதுவாக ஆகும் வரையில் சமைத்து, நீரை வடித்து விட்டு, குழம்பைக்கொண்டு மேலே கனமாகப் பூச்சிடவும்.

குழம்பு:—கோகொஜெத்தைக் காய்ச்சி, கோதுமை மாவைக் கூட்டி, பாலில் அவற்றை மெதுவாகச் சேர்த்துக் கலக்கவும். பிறகு குழப்பிக் கொண்டே ஒரு கொதி வருமளவும் அடுப்பில் வைத்திருக்கவும்.

வெங்காயங்களின் மேல் குழம்பைப் பூசியதும், அரைத்துச் சன்னமாக்கிய பாலடையை அவற்றின் மேல் தூவினாற்போல் போட்டு வறையோட்டு பாணலியில் அவற்றை வைத்து, பழுப்பு நிறமாகுமளவும் அடுப்பில் வைத்துப் பக்குவம் செய்யவும்.

சமையல் முறை நே. 46

தானியத் துணுக்குகள்

1 டப்பா (அமெரிக்கன்) தானியம் (1 கான் காரன் அமெரிகன்)
1 கோப்பை கோதுமை மா
3 மேஜைக்கரண்டி பால்
1 தேக்கரண்டி மசாலாத்தூள் (பேகிங் பௌடர்)
மிளகுத் தூள், உப்பு
1 மேஜைக்கரண்டி கோகொஜெம்

ஒரு சட்டியில் எல்லாச் சரக்குகளையும் போட்டு நன்றாகக் கலக்கவும். ஒரு கரண்டி கோகொஜெத்தை ஓர் இரும்பு பாணலியில் காய்ச்சி அதில் முற்கூறிய கலவைகளைச் சேர்த்து, இரண்டு பக்கமும் பழுப்பு வர்ணமாகும் வரையில் காய்ச்சி, முற்றிலும் பக்குவமாக்கி யெடுக்கவும்.

Recipe No. 47

SPINACH SOUFFLE

2 lbs. of spinach	*¼ pint of stock*
2 eggs	*1 oz. flour*
One-eighth of a pint of cream	*1 oz. Cocogem*

Wash the spinach. Cook till tender. Drain. Heat the Cocogem. Add the flour, and slowly add the stock and stir till boiling. Rub the spinach through a sieve, and add it to the thickened stock. Separate the yolks and whites of eggs. Add the yolks to the spinach. Beat the whites very stiffly and fold these in with the cream. Turn into a souffle dish smeared with Cocogem, and bake in a moderate oven for about 20 minutes.

Recipe No. 48

CHEESE AND POTATO SQUARES

Several small squares of cheese about one inch in size

6 large potatoes	*1 egg*
Mustard	*½ oz. Cocogem*

Egg, bread-crumbs, and 2 ozs. of Cocogem for frying

Spread the cheese squares with mustard. Steam the potatoes and rub them through a sieve. Add the Cocogem and bind into a paste with the egg. Season well. Divide into portions and wrap each portion thickly round a block of cheese. Dip in beaten egg and coat with crumbs. Fry in hot Cocogem.

சமையல் முறை நெ. 47

ஸ்பைனாச் ஸப்ளே

2 இறாத்தல் ஸ்பைனாச் கீரை	½ பைண்ட் குழம்பு (அல்லது ஸ்டாக்)
2 முட்டைகள்	1 அவுன்ஸ் கோதுமை மா
⅛ பைண்ட் பாலேடு	1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

ஸ்பைனாச் கீரையைக் கழுவி, பக்குவமாகுமளவும் சமைத்து, நீரை வடிக்கவும். கோகொஜெத்தைக் காய்ச்சி, அதில் மாவைக் கூட்டி, குழம்பை மெதுவாகச் சேர்த்துக் குழப்பிக் கொண்டே ஒரு கொதி வரும் வரையில் நெருப்பில் பக்குவம் செய்யவும். ஸ்பைனாச் கீரையை ஒரு சல்லடையில் போட்டுத் தேய்த்து, வடித்து வந்த கீரையை கெட்டியாகக் காய்ச்சிய குழம்பில் கொட்டிக் கலக்கவும். முட்டைகளை யெடுத்து, அவற்றில் வெண் கரு மஞ்சள் கரு இவற்றைப் பிரித்தெடுக்கவும். மஞ்சள் கருவைக் கீரையில் கூட்டவும். வெண் கருவை மிகக் குழைய கெட்டியாக அடித்து, இவற்றைப் பாலேட்டை உள்ளடக்கி மடிக்கவும். கோகொஜெம் சேர்த்து உட்புறத்தில் பூசிய ஸப்ளே டிஷ் என்கிற பாத்திரத்தில் அவற்றைக் கொட்டி, மிதமான சூட்டில் சுமார் 20 நிமிஷ நேரம் வாட்டி யெடுக்கவும்.

சமையல் முறை நெ. 48

சீஸ் அண்ட் பொடாடோஸ் ஸ்கோயர்ஸ்

சுமார் ஓர் அங்குல அளவில் சிறு சதுர வடிவமான அநேகம் பாலடைக் கட்டிகள் தேவை.

6 பெரிய உருளைக் கிழங்குகள்	1 முட்டை
கடுகுப் பொடி	½ அவுன்ஸ் கோகொஜெம்
முட்டை, ரொட்டிப் பொடிகள் வறுப்பதற்கு 2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்	

கடுகுத் தூளோடு சதுர வடிவமான பாலடைகளை வரிசையாகப் பரப்பி வைக்கவும். உருளைக்கிழங்குகளை ஆவியில் நன்றாகச் சமைத்து, சல்லடையில் தேய்த்துச் சலித்து எடுக்கவும். கோகொஜெத்தைக் கூட்டி, முட்டையைடம் சேர்த்து அனைத்தையும் ஒன்று கூட்டி, நன்றாகச் சம்பாரம் சேர்க்கவும். இவற்றைப் பல பகுதிகளாகப் பங்கிட்டு, ஒவ்வொரு பகுதியையும் ஒவ்வொரு பாலடைக் கட்டியைச் சுற்றிலும் கனமாக போர்வைபோல் மூடிவிடவும். அடித்துக் குழப்பிய முட்டைக் கருவினுள் அவற்றைத் தேய்த்து, கோகொஜெத்தில் பொறித்தெடுக்கவும்.

Recipe No. 49

TOMATO MOULD

1 lb. fresh tomatoes
½ pint vegetable stock
2 ozs. sago
6 ozs. ground walnuts
1 oz. minced raw onion
1 oz. Cocogem

Skin the tomatoes. Put sago, tomatoes, and stock in a stew pan. Cook until sago is soft. Remove from the fire and stir in the nuts and onion. Pour into a mould to set.

Recipe No. 50

VEGETABLE CUPS (specially for the nursery)

2 tablespoonfuls cooked cabbage
2 tablespoonfuls cooked potato
2 tablespoonful mashed cooked turnips
Brown crumbs
Seasoning
½ oz. Cocogem

Mash the vegetables together and add the Cocogem. Smear with Cocogem two or three little bowls or cups and line them with the bread-crumbs. Fill up with the vegetables. Steam for five minutes. Turn out and decorate with a little boiled rice.

Recipe No. 51

DUCHESS POTATOES

Cold creamed potatoes
Seasoning
Flour
Sufficient Cocogem for deep frying

Take some cold creamed potatoes and mix with enough flour to make a stiff paste. Add salt. Roll out on a pastry board to about

சமையல் முறை நே. 49

அச்சில் வார்த்த தக்காளிப்பழ உணவு

1 இறாத்தல் புதிய தக்காளிப் பழம்	6 அவுன்ஸ் ஆக்ரோடி (அக்ரூட்)
½ பைண்ட் மரக்கறிக் குழம்பு	1 அவுன்ஸ் சிதைத்த வெங்காயம்
2 அவுன்ஸ் சவ்வரிசி	1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

தக்காளிப் பழத் தோலை நீக்கி அதையும், சவ்வரிசியையும், குழம்பையும் ஒரு சட்டியில் போடவும். சவ்வரிசி நன்றாக மிருதுவாகும் வரையில் சமைத்து, அடுப்பிலிருந்து வெளியில் எடுத்து, அக்ரூட்டையும், வெங்காயத்தையும் நன்றாக மசியக் குழப்பிக் கலக்கவும். பிறகு அதை ஒரு அச்சில் வார்த்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

சமையல் முறை நே. 50

மரக்கறி கோப்பைகள்

(முக்கியமாகப் போஷணைக்கேற்றது)

2 மேஜைக்கரண்டி சமைத்த முட்ட கோஸ்	பழுப்புநிற ரொட்டித் துண்டுகள் (பிரௌன் கிரம்ப்ஸ்)
2 மேஜைக்கரண்டி சமைத்த உருளைக்கிழங்கு	மிளகுப் பொடி, உப்பு
2 மேஜைக்கரண்டி சிதைத்துச் சமைத்த டர்னிப்ஸ்	½ அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

மரக் கறிகளை ஒன்றாகச் சேர்த்து மசித்துக் கலக்கி, கோகொஜெத்தைக் கூட்டவும். சிறிய இரண்டு மூன்று கிண்ணங்களின் அல்லது கோப்பைகளின் உட்புறத்தில் கோகொஜெத்தைத் தடவி, ரொட்டித் துண்டுகளை அவற்றில் வரிசையாக அமைக்கவும். மரக் கறிகளை அவற்றில் நிரப்பி, பத்து நிமிஷ நேரம் ஆவியில் பக்குவம் செய்யவும். அவற்றை வேறு பாத்திரத்தில் கவிழ்த்துக் கொட்டி, சிறிது அன்னத்தினால் சுற்றிலும் அலங்காரம் செய்யவும்.

சமையல் முறை நே. 51

டச்சேஸ் பொடாடோஸ்

கோல்ட் க்ரீம்ட் பொடாடோஸ்	கோதுமை மா
மிளகுப் பொடி, உப்பு	ஆழமாக (அமர) வறுக்கப் போதுமான கோகொஜெம்

கோல்ட் க்ரீம்ட் பொடாடோஸ் என்கிற வகையில் செய்த உருளைக் கிழங்குகள் கொஞ்சம் தேவை. அவற்றைக் கெட்டியாகப் பிசைந்து கொள்

½ inch thick. Cut into three-inch rounds. Fry in Cocogem in deep fat pan. They should swell up into balls. Remove each one as it becomes brown. Drain, and serve very hot.

Recipe No. 52

SPINACH AND CELERY VARIETY TURN

2 lbs. of spinach
1 small head celery
Seasoning
1 tablespoonful Cocogem

Boil the spinach. Pass it through a sieve. Add seasoning. Boil celery, cut it up and add it to the spinach. Mix thoroughly with a little Cocogem. Pile on to dish and garnish with celery.

Recipe No. 53

POTATO SOUFFLE

3½ cupfuls warm mashed potatoes
2 eggs
2 tablespoonfuls cream
Seasoning
1 tablespoonful Cocogem

Put the potatoes into a saucepan and add the Cocogem. Add the yolks of the eggs, the cream, salt and pepper. Stir over the fire till well mixed. Remove from the heat and add the well beaten whites of the eggs. Heap in a baking dish coated with Cocogem, and brown in the oven.

எப் போதுமான மாவைச் சேர்த்து ஒன்று கூட்டவும். உப்பைச் சேர்த்து, மாவைக் கலக்கும் பலகையில் சுமார் ½ அங்குல கனத்துக்கு நீள உருட்டவும். மூன்று அங்குல வட்டத்திற்கு அவற்றைப் பகுக்கவும். கனமான அடியுள்ள பாணலியில் கோகொஜெம் சேர்த்து, அதில் வறுக்கவும். அவை பந்துகள்போல் உப்பிக் கொள்ளும். ஒவ்வொன்றும் பழுப்பு நிறம் அடையும்போது பாணலியிலிருந்து எடுத்து விடவும். எண்ணெயை வடித்து விட்டு, உஷ்ணமாகவே பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 52

ஸ்பைநாச் அண்ட் ஸிலேரி வெரைடி டரன்

2 இறாத்தல் ஸ்பைநாச் கீரை	மிளகுத் தூள், உப்பு
1 சிறிய ஸிலெரிக்கற்றை (முழு)	1 மேஜைக்கரண்டி கோகொஜெம்

ஸ்பைநாச் கீரையை வேகவைத்து, ஒரு சல்லடையில் கொட்டி வடிக்கட்டவும். மிளகுத் தூளையும் உப்பையும் அதில் கலக்கவும். ஸிலெரிக் கீரையையும் சமைத்து, நன்றாகச் சிதைத்து ஸ்பைநாச் கீரையோடு கலந்து விடவும். சிறிது கோகொஜெம் சேர்த்து முற்றிலும் நன்றாகச் சேரும்படி குழப்பவும். ஒரு தட்டில் குவியலாகக் கொட்டி, ஸிலெரியைச் சுற்றிலும் அலங்காரமாக அமைக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 53

உருளைக் கிழங்கு ஸப்ளே

3½ கோப்பை சிதைத்து நசுக்கிய இளஞ்சூடாயுள்ள உருளைக் கிழங்குகள்	மிளகுத் தூள், உப்பு
2 முட்டைகள்	1 மேஜைக் கரண்டி கோகொஜெம்
2 மேஜைக் கரண்டி பாலேடு	

ஒரு பாணலியில் உருளைக் கிழங்கைப் போட்டு, கோகொஜெத்தையும் கலக்கவும். முட்டைகளின் மஞ்சள் கருவையும், பாலேட்டையும், உப்பு-மிளகுத் தூளையும் கூட்டிக் கொள்ளவும். அடுப்பில் ஏற்றி எல்லாம் நன்றாகக் கலக்கும் வரையில் கிளறிக் கொண்டே சமைக்கவும். அடுப்பிலிருந்து தூக்கி, நன்றாக அடித்துக் குழப்பிய முட்டையின் வெண் கருவைச் சேர்த்துக் கலக்கி, கோகொஜெம் (உட்புறத்தில்) பூசிய வறுக்கும் பாணலியில் குவியலாகச் சேர்த்து, அடுப்பில் ஏற்றி பழுப்பு நிறமாகப் பக்குவம் செய்யவும்.

Recipe No. 54

LENTILS A LA MAITRE D'HOTEL

1 big carrot, ½ pint lentils
1 dessertspoonful chopped parsley
Seasoning
2 ozs. Cocogem

Soak and cook the lentils. Drain well. Heat the Cocogem, add the lentils to it and the seasoning. Mix well into the Cocogem. Serve with parsley sprinkled over them, and surrounded by rows of sliced carrot.

Recipe No. 55

POTATO AND PEA BALLS

2 cupfuls cold mashed potatoes
1 egg
Seasoning
Cooked green peas
Beaten egg
Bread-crumbs
Sufficient Cocogem for deep frying

Mix the potatoes, seasoning, and egg, and form into flat discs. Put 1 tablespoonful peas into the centre of each, and cover with potato, making into balls. Dip into egg and bread-crumbs, and fry in Cocogem. (Deep frying method.)

Recipe No. 56

GREEN POTATOES

Spinach
1 lb. grated potatoes
1 egg
Seasoning
Flour
1 oz. Cocogem

சமையல் முறை நே. 54

லெண்டில்ஸ் எ லா மைடர் டி' ஹோடேல்

1 பெரிய மஞ்சள் வெள்ளிக் கிழங்கு (காரட்)
½ பைண்ட் லெண்டில்ஸ் (கடலை)
1 டீஸ்பூன் சிதைத்த பார்ஸிலிக் கீரை
மிளகுப் பொடி, உப்பு
2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

லெண்டில்ஸ் (கடலை) என்னும் பருப்பை ஊற வைத்துச் சமைத்து நீரை நன்றாக வடிக்கவும். கோகொஜத்தைச் சுட வைத்து, அதில் கடலையைப் போட்டு, மிளகுத் தூள்-உப்பு இவைகளையும் கலக்கவும். அவற்றின் மேல் பார்ஸிலிக் கீரைத் துண்டுகளைத் தூவி, மஞ்சள் வெள்ளிக் கிழங்குச் சீவல்களையும் சுற்றிலும் அடுக்கிப் பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 55

உருளைக்கிழங்குப் பட்டாணி உருண்டை

2 கோப்பை சிதைத்து மசித்துக் குளிர்ந்துள்ள உருளைக் கிழங்குகள்
1 முட்டை
சமைத்த பச்சைப் பட்டாணி
அடித்துக் குழப்பிய முட்டை
ரொட்டித் துண்டுகள்
ஆழ்ந்து அமரப் பொரிக்கப் போதுமான கோகொஜெம்
மிளகுத் தூள், உப்பு

உருளைக் கிழங்கு, மிளகுத் தூள், உப்பு, முட்டை இவற்றை ஒன்றாகக் கலந்து, தட்டையான வட்டில் வடிவங்களாகச் செய்யவும். ஒவ்வொன்றின் நடுவிலும் ஒரு மேஜைக் கரண்டியளவு பட்டாணியை வைத்து, உருளைக் கிழங்கால் மூடி பந்துபோல் அவற்றை உருட்டவும். இவற்றை முட்டைக் கருவில் தோய்த்து, ரொட்டிப் பொடிகளிலும் புரட்டி யெடுத்து கோகொஜெத்தில் பொரிக்கவும். (ஆழமாக அமர்ந்து பொரியும் முறையில் பக்குவம் செய்யவும்.)

சமையல் முறை நே. 56

பச்சை உருளைக் கிழங்கு உணவு

ஸ்பைநாச் கீரை
1 இருத்தல் மிருதுவாகச் சமைத்த உருளைக் கிழங்கு
1 முட்டை
மிளகுத் தூள், உப்பு
கோதுமை மா
1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

Stew the spinach in Cocogem till tender. Chop finely, and mix 3 tablespoonfuls with an egg, some Cocogem, salt, potatoes, and enough flour to bind into dumplings. Cook in boiling salted water for 15 minutes.

ஸ்பைநாச் கீரையை கோகோஜெத்தில் மெத்தென்று சமையலாகும் வரையில் பக்குவம் செய்யவும். பிறகு அதைச் சிறு சிறு துண்டுகளாகச் சிதைத்து. அதில் 3 மேஜைக் கரண்டியளவு எடுத்து, முட்டை, சிறிது கோகோஜெம், உப்பு, உருளைக் கிழங்கு இவற்றுடன் கூட்டி, அனைத்தும் ஒன்றாகச் சேருவதற்குப் போதுமான கோதுமை மாவையும் கலக்கவும். மொத்தையான இதை உப்பிட்ட நீரில் 15 நிமிஷம் சமைத்தெடுக்கவும்.

PUDDINGS

Recipe No. 57

GINGER SPONGE PUDDING

2 teacupfuls flour
1 teaspoonful ground ginger
1½ teaspoonfuls baking powder
Small half teacupful sugar
½ teacupful milk
1 egg
4 ozs. Cocogem

Rub the Cocogem into the flour. Add other dry ingredients. Mix well. Beat the egg and add it to the milk- Mix all together and steam in a Cocogem-smeared basin for 2 hours.

Recipe No. 58

RAINBOW PUDDING

4 ozs. sugar
6 ozs. flour
1 oz. currants
1 dessertspoonful lemon rind
¼ teaspoonful spice
1 teaspoonful baking powder
1 large egg
Milk
1 dessertspoonful chocolate powder
4 ozs. Cocogem

Cream the Cocogem and sugar. Add the beaten egg, mixing very thoroughly. Mix the flour and the baking powder. Add this and sufficient milk to give a fairly soft consistency. Divide the mixture into three portions, add the currants and spice to the first portion, the chocolate to the second, and the grated lemon rind to the third. Put alternate spoonfuls of this mixture into a mould smeared with Cocogem, and steam for 2½ hours.

புட்டுப் பணியாரங்கள்

சமையல் முறை நே. 57

பஞ்சு போன்ற சுக்கு சேர்த்த பணியாரம்

- 2 தேக்கோப்பை யளவு கோதுமை மா
- 1 தேக்கரண்டி யளவு சுக்குத் தூள்
- 1½ தேக்கரண்டி சமையல் மசாலா (பேகிங் பௌடர்)
- சிறிய அரை தேக்கோப்பை சர்க்கரை
- ½ தேக்கோப்பை பால்
- 1 முட்டை
- 4 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

கோகொஜெத்தை மாவில் சேர்த்துப் பிசைந்து கலக்கவும். அதில் மற்ற ஈரமில்லாத சரக்குகளையும் கூட்டி நன்றாகக் கலக்கவும். முட்டையை அடித்துக் குழப்பிப் பாலில் கலந்து, இவ்வனைத்தையும் ஒன்று சேர்த்துக் கலந்து, கோகொஜெம் பூசிய பாணலியில் வைத்து, இரண்டு மணி நேரம் ஆவியில் பக்குவம் செய்தெடுக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 58

வானவில் பணியாரம்

- 4 அவுன்ஸ் சர்க்கரை
- 6 அவுன்ஸ் கோதுமை மா
- 1 அவுன்ஸ் கரெண்ட் என்னும் உலர்த்தி பக்குவம் செய்த ஒரு வகை திராக்ஷை
- 1 டெஸர்ட்ஸ்பூன் எலுமிச்சர் தோல்
- ¼ தேக்கரண்டி ஸ்பைஸ் என்னும் வாசனைக் கீரை
- 1 தேக்கரண்டி பேகிங் பௌடர்
- 1 பெரிய முட்டை
- பால்
- 1 டெஸர்ட் ஸ்பூன் சாகொலெட் பொடி
- 4 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

கோகொஜெத்தையும் சர்க்கரையையும் சேர்த்து வெண்ணெய் போல் செய்யவும். அதில் முட்டையை அடித்துக் குழப்பி முற்றிலும் நன்றாகக் கலந்து, மாவையும் பேகிங் பௌடரையும், அனைத்தும் மிருதுவான பதார்த்தமாகக் கூடிய அளவு பாலையும் கூட்டிக் கொள்ளவும். இக் கலவையை மூன்று சரிபாதியாகப் பகிர்ந்து, முதல் பகுதியில் கரெண்ட் என்னும் திராக்ஷை, ஸ்பைஸ் இவற்றைக் கூட்டிக் கொள்ளவும். இரண்டாம் பகுதிக்குச் சாகொலெட்டையும், மூன்றும் பகுதிக்குச் சிதைத்துப் பக்குவம் செய்த எலுமிச்சர் தோலையும் தனித்தனியே கூட்டவும். உள்ளே கோகொஜெம் பூசிய ஒரு அச்சுக்குள் இம்மூன்றையும் கரண்டியினால் மாற்றி மாற்றிப் போட்டு நிரப்பி, 2½ மணி நேரம் ஆவியில் சமைக்கவும்.

Recipe No. 59

SYRUP SPONGE PUDDING

6 ozs. flour
3 ozs. golden syrup
1½ ozs. sugar
¼ teaspoonful ginger
½ level teaspoonful baking soda
Milk
1½ ozs. Cocogem

Mix all the dry ingredients. Add the syrup and sufficient milk to make a stiff consistency. Turn into a Cocogem-smeared mould and steam for two hours. Turn out and serve with a ginger sauce.

Recipe No. 60

CHOCOLATE MERINGUE PUDDING

3 ozs. bread-crumbs
½ pint of milk
1½ ozs. sugar
2 eggs
1 tablespoonful cocoa or grated chocolate
Vanilla essence
¾ oz. Cocogem

Place the bread-crumbs and sugar in a basin. Put the milk, Cocogem, and chocolate in a pan, and bring to boiling point. Allow to stand aside for ten minutes. Separate the yolks of the eggs from the whites. Add the beaten yolks to the bread-crumb mixture. Pour into a Cocogem-smeared pie-dish, and bake in a moderate oven until set—about twenty minutes. Beat up the whites of the egg stiffly, and add two teaspoonfuls of castor sugar. Beat for another five minutes. Pile on top of the pudding. Bake in a very slow oven to a pale brown. Serve hot, sprinkled with chocolate.

சமையல் முறை நே. 59

ஷர்பத் சேர்த்த பஞ்சுபோன்ற பணியாரம்

6 அவுன்ஸ் கோதுமை மா
3 அவுன்ஸ் பொன்நிற ஷர்பத்து (கோல்டன் ஸிரப்)
1½ அவுன்ஸ் சர்க்கரை
¼ தேக்கரண்டி சுக்குத் தூள்
½ தேக்கரண்டி (தலைவெட்டி) சமையல் ஸோடா
1½ அவுன்ஸ் கோகோஜெம்

ஈரமில்லாத சரக்குகளை யெல்லாம் ஒன்றாகக் கூட்டவும். ஷர்பத்தையும், கெட்டியாகப் பிசைந்தெடுக்கப் போதுமான பாலையும் அதில் கூட்ட வேண்டும். கோகோஜெம் பூசிய ஒரு அச்சில் அல்லது பெரிய மூசை போன்ற ஏனத்தில் அதைக் கொட்டி, இரண்டு மணி நேரம் ஆவியில் சமைத்து, வேறு பாத்திரத்தில் கவிழ்த்துப் போட்டு, சுக்குக் குழம்புடன் பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 60

சாகோலேட் மேரிங்கு புட்டிங்

3 அவுன்ஸ் ரொட்டித் தூள்
½ பைண்ட் பால்
1½ அவுன்ஸ் சர்க்கரை
2 முட்டைகள்
1 மேஜைக் கரண்டி கோகோ அல்லது ரொட்டித் தூளுடன் பக்குவம் செய்த சாகொலெட்
வானில்லா எஸன்ஸ்
¾ அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

ரொட்டித் துண்டுகளையும், சர்க்கரையையும் ஒரு வாயகன்ற பாத்திரத்தில் (பேஸின்) சேர்க்கவும். பால், கோகொஜெம், சாகொலெட் இவற்றை ஒரு சட்டியில் ஊற்றிக் கொதி வருமளவும் காய்ச்சவும். பிறகு வெளியிலெடுத்து பத்து நிமிஷ நேரம் அசையாமல் வைக்கவும். முட்டையின் வெண் கருவிலிருந்து மஞ்சள் கருவைப் பிரித்தெடுத்து, மஞ்சள் கருவை உடைத்துக் குழப்பி ரொட்டித் துண்டு கலவையுடன் கூட்டி, கோகொஜெம் பூசிய பைடிஷ் என்னும் பாணலியில் சேர்த்து, நடுத்தரமான நெருப்பில் துவட்டி, அடியில் அனைத்தும் ஒன்று சேருமளவும் சுமார் 20 நிமிஷ நேரம் பக்குவம் செய்யவும். வெண் கருவைக் குழைய கெட்டியாக அடித்துக் குழப்பி, காஸ்டர்ஷுகர் என்கிற சர்க்கரையை அதில் கூட்டி, மீண்டும் 5 நிமிஷம் அடித்துக் கலக்கவும். இதை பணியாரத்தின் மேல் குவியச் சேர்க்கவும். குறைந்த சூட்டில் இளம் பழுப்பு நிறமாகும் வரையில் சமைத்து, சாகொலேட் உடை மேலே தூவி, சூடாகப் பரிமாறவும்.

Recipe No. 61

RICE FINGERS

4 ozs. rice
2 ozs. sugar, 1 egg
1 pint of milk
Egg and bread-crumbs
Sugar and cinnamon

Chocolate sauce
1 oz. cocoa
1 teaspoonful cornflour
½ pint of water
Cocogem

Wash the rice and place in a pan with the milk. Cook slowly till the rice has been absorbed. Add half of the sugar and stir in the beaten egg. Spread on a plate and allow to cool. When cold cut into fingers. Coat with egg and pat in the bread-crumbs. Fry in hot Cocogem till a golden brown. Toss in sugar and cinnamon, and serve with chocolate sauce.

Sauce:—Put cocoa, sugar and cornflour into a pan. Mix to a smooth paste with water. Stir till boiling and boil for five minutes.

Recipe No. 62

FRIED BANANA PUDDING

½ dozen bananas
Bread-crumbs

Sugar, spice
Cocogem

Skin the bananas. Cut in halves lengthways. Dip in Cocogem, then in bread-crumbs. Fry in Cocogem. Serve with sugar and spice.

Recipe No. 63

LEMON CUSTARD TART

Cocogem Pie Crust (Recipe No. 115)
1 oz. cornflour
1 oz. castor sugar
Cold water

½ pint boiling water
2 lemons
1 egg
1 oz. Cocogem

சமையல் முறை நெ. 61

விரல்கள் போன்ற அரிசிப் பணியாரம்

4 அவுன்ஸ் அரிசி
2 அவுன்ஸ் சர்க்கரை
1 முட்டை
1 பைண்ட் பால்
முட்டையும்-ரொட்டித் துண்டு களும்
சர்க்கரையும் சன்ன லவங்கப்பட்டையும்
சாகொலெட் குழம்பு
1 அவுன்ஸ் கோகோ
1 தேக்கரண்டி காரன் பிளவர்
½ பைண்ட் ஜலம்
கோகோஜெம்

அரிசியைக் கழுவி, ஒரு சட்டியில் போட்டு, பாலை ஊற்றவும். அரிசி ஊறி அனைத்தையும் உறிஞ்சும் வரையில் அதை மெதுவாகச் சமைக்கவும். சர்க்கரையில் பாதியளவு சேர்த்து, அடித்துக் குழப்பிய முட்டையை அதில் கூட்டிக் கிளறவும். ஒரு தட்டில் இதைப் பரவ வைத்துக் குளிரச் செய்யவும். குளிர்ந்த பிறகு விரல் விரலாக அதைக் கீண்டு வகுக்கவும். முட்டைக் கருவை மேலே தடவி, ரொட்டிப் பொடிகளை மேலே ஒட்டப் புரட்டவும். அவற்றைச் சூடான கோகொஜெத்தில் பொன்னிறமாகுமளவும் பொரிக்கவும். சர்க்கரை-சன்ன லவங்கப்பட்டைத் தூள் கலவையில் உருட்டியெடுத்து, சாகொலெட் குழம்புடன் பரிமாறவும்.

குழம்பு :—ஒரு தட்டில் கோகோ, சர்க்கரை, காரன் பிளவர் இவைகளைப் போட்டு, சிறிது ஜலம் விட்டு, மிருதுவான களியைப்போல் பிசைந்து, குழம்பாகக் கரைத்து, கொதி கிளம்பும் வரையில், சுமார் ஐந்து நிமிஷம் கிளறிக் கொண்டிருக்கவும்.

சமையல் முறை நெ. 62

பொரித்த வாழைப்பழப் பணியாரம்

½ டஜன் வாழைப்பழம்
ரொட்டித் தூள்
சர்க்கரை, ஸ்பைஸ் என்னும் கீரை
கோகொஜெம்

வாழைப் பழங்களைத் தோலுரித்து, நீளவாட்டில் பவ்வாதியாக அறுத்து, கோகொஜெத்தில் தோய்த்து, பிறகு ரொட்டித் தூளில் புரட்டியெடுத்து, கோகொஜெத்தில் பொரித்தெடுக்கவும். இதை சர்க்கரை ஸ்பைஸ் இவற்றுடன் பரிமாறுக.

சமையல் முறை நெ. 63

லெமன் கஸ்டேர்ட் டார்ட்

கோகொஜெம் பை கிரஸ்ட் (ச. மு. நெ. 115)
1 அவுன்ஸ் காரன் பிளவர்
1 அவுன்ஸ் வெள்ளைச் சர்க்கரை
குளிர்ந்த ஜலம்
½ பைண்ட் கொதிக்கும் ஜலம்
2 எலுமிச்சம் பழம்
1 முட்டை
1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

Line a sandwich tin with Cocogem Pie Crust, and put into it this filling:—

Sieve 1 oz. of cornflour and 1 oz. of castor sugar into a basin, and mix to a smooth paste with a little cold water. Pour over this mixture, ½ pint of boiling water, stirring until all has become a kind of jelly. Now add 1 oz. of Cocogem and stir until this has melted. Then let the mixture cool, and add the juice and grated rinds of 2 lemons and a well beaten egg. Mix all well, pour into the pastry case in the tin, and bake the tart for about 30 minutes.

Recipe No. 64

A RUSSIAN PUDDING

4 ounces castor sugar
2 eggs
4 ounces flour
½ teaspoonful baking powder
Few drops vanilla essence
Few drops lemon essence
Pinch of salt
Few drops of carmine
Few drops strawberry essence
2 teaspoonfuls chocolate powder
4 ounces Cocogem

Cream the Cocogem and sugar together. Add the well beaten eggs and flour, to which has been added the baking powder and salt. Beat well and divide into three portions. Colour one portion pink with carmine and add one or two drops of strawberry essence. Colour and flavour another portion by adding chocolate powder, and a few drops vanilla essence. Flavour the third with essence of lemon, but do not colour it. Pour into a Cocogem-smeared mould and steam gently for an hour and a half.

ஸாண்ட்விச் டின் (இடையில் இறைச்சித் துண்டு அடங்கிய வெண்ணெய் சேர்த்த இரு ரொட்டித் துண்டுகள் ஸாண்ட்விச் - Sand Wich எனப்படும். அவ்வித பண்யாரம் சுடும் டப்பாவுக்கு ஸாண்ட் விச் டின் என்று பெயர்.) என்கிற பாத்திரத்தினுள் கோகோஜெம் பைகிரஸ்ட் என்கிற பண்யாரங்களை வரிசையாய் அமைத்து, அவற்றினுள் அடியில் வரும் பூர்ணத்தை அடைக்கவும்.

ஒரு வாயகன்ற பாத்திரத்தில் (பேஸின்) காரன் பிளவரையும், சர்க்கரையையும் சல்லடையில் சலித்துக் கொண்டு, சிறிது குளிர்ந்த ஜலம் சேர்த்து வழுமூண்ட களிமாவாகப் பிசையவும். இக் கலவையில் ½ பைண்ட் கொதி ஜலத்தை ஊற்றி, அக்கலவை முழுவதும் ஒரு வகை பசை போல் ஆகும் வரையில் குழப்பிக் கொண்டிருந்து, கோகொஜெத்தைக் கலந்து, அது உருகும் வரையில் துளாவிக்கொண்டிருக்க வேண்டும். பிறகு இக்கலவை குளிரும் வரையில் வைத்திருந்து, எலுமிச்சப் பழச் சாற்றையும், மிருதுவாகச் சமைத்த எலுமிச்சம் பழத் தோலையும், நன்றாகக் குழப்பிய முட்டையையும் அதில் கூட்டவும். இவற்றை நன்றாகக் கலந்து, ஸாண்ட் விச் டின்னிலுள்ள கோகொஜெம் பேஸ்ட்ரி கவசங்களில் (Pastry Cases) ஊற்றி இவ்வுணவுத் துண்டுகளைச் சுமார் முப்பது நிமிஷம் சுட்டெடுக்கவும்.

சமையல் முறை நெ. 64

ஒரு வகை ரஷ்யன் புட்டிங்

- 4 அவுன்ஸ் வெள்ளைச் சர்க்கரை
- 2 முட்டைகள்
- 4 அவுன்ஸ் கோதுமை மா
- ½ தேக்கரண்டி பேக்கிங் பௌடர்
- வானில்லா எஸென்ஸ்-சில துளிகள்
- எலுமிச்சம் பழச் சத்து (லெமன் எஸென்ஸ்) சில துளிகள்
- ஒரு சுட்டிகை உப்பு
- கார்மைன் - (கொச்சினில் சத்து) சில துளிகள்
- ஸ்டிராபர்ரி எஸென்ஸ் சில துளிகள்
- 2 தேக்கரண்டி சாகொலெட் சூர்ணம்
- 4 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

கோகொஜெத்தையும், சர்க்கரையையும் குழையக் கலந்து வெண்ணெய் போலச் செய்யவும். நன்றாக அடித்துக் குழைத்த முட்டைகளையும், மாவையும் கூட்டி அதில் பேகிங் பௌடரையும் உப்பையும் கலந்து, வெண்ணெய் போலாக்கிய கோகொஜெத்துடன் ஒன்று கூட்டவும். அனைத்தையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து அடித்துக் குழப்பி, மூன்று சரியான பாகங்களாகப் பிரிக்கவும். ஒரு பாகத்தில் கார்மைன் என்கிற சென்னிறத் திராவகத்தைக் கலந்து கருஞ் சிவப்பாகச் செய்து, ஸ்டிராபெர்ரி எஸென்ஸையும் கலக்கவும். மற்றொரு பகுதிக்குச் சாகொலெட் பொடியைச் சேர்த்து வாசனையும் நிறமும் கொடுக்கவும்; இதற்கு வானில்லா எஸென்ஸிலும் சில துளிகள் கூட்டவும். மூன்றாவது பகுதியில் லெமன் எஸென்ஸ் என்னும் எலுமிச்சம் பழச் சத்தைக்கொண்டு வாசனை கொடுத்துப் பக்குவப்படுத்தவும்; ஆனால் இதற்கு எவ்வித நிறமும் ஏற்றவேண்டாம். கோகொஜெம் தடவிய ஒரு அச்சில் வார்த்து, சுமார் ஒன்றரை மணி நேரம் மிதமாக ஆவியில் பக்குவம் செய்யவும்.

Recipe No. 65

ORANGE AND APPLE PIE

4 apples
1 lemon
1 teacupful sugar
2 oranges
½ teacupful milk
2 eggs
Cocogem Pie Crust (Recipe No. 115)

Line a pie dish with Cocogem Pie Crust and bake till brown. Slice and core the apples and stew them with the grated rind of the oranges and lemon, the juice which has been strained, the sugar, and the yolks of eggs. Let this cook for a few minutes and pour into the pie-dish. Beat up the whites of eggs to a stiff froth. Put this on top o the fruit with a little more sugar and lemon juice. Let it set for a few minutes, then serve.

Recipe No. 66

ORANGE OMELETTE

3 eggs
Grated rind of three oranges
1 teaspoonful of sugar
½ oz. of flour
1 dessertspoonful orange juice
Castor sugar
1 oz. of Cocogem

Beat the eggs in a basin. Add the grated rind of the oranges, a teaspoonful of sugar, and a pinch of salt. Mix the flour into a smooth paste with a little of the orange juice. Add the remainder of the orange juice, stir well, and add the mixture to the beaten eggs. Heat 1 oz. of Cocogem in a frying pan. Give the egg mixture a final brisk beating, and pour into the pan when the Cocogem is very hot. Fry till firm and brown on one side, then turn with a knife and brown on the other side. Sprinkle with orange juice and castor sugar, fold as an omelette and serve very hot.

சமையல் முறை நே. 65

ஆரஞ்சு ஆபிள் பணியாரம்

4 சீமை இலந்தை (ஆபிள்) பழங்கள்
1 எலுமிச்சம் பழம்
1 தேக்கோப்பை சர்க்கரை
2 ஆரஞ்சுப் பழங்கள்
½ தேக்கோப்பை பால்
2 முட்டைகள்
கோகொஜெம் பை கிரஸ்ட் (ச. மு. நெ. 115)

கோகொஜெம் பை கிரஸ்ட் என்னும் பணியாரப் பூர்ணத்தை பை டிஷ் என்னும் பாத்திரத்தில் வரிசையாய் அடுக்கி, பழுப்பு நிற மடையுமளவும் அதைப் பக்குவம் செய். ஆபிள் கனிகளை அறுத்து, உள்ளே கொட்டை முதலியவற்றை நீக்கி, ஆரஞ்சு, எலுமிச்சம் பழம் இவற்றின் புரணிகளைச் சிதைத்துச் சமைத்து ஆபிள் கனியுடன் சேர்த்து, ஆரஞ்சு, எலுமிச்சம் பழச் சாறுகளையும் சர்க்கரையையும், முட்டையின் மஞ்சள் கருவையும் கூட்டி, மிருதுவாகச் சமைக்கவும்! இவை சிறிது நேரம் அடுப்பில் பக்குவமான பின் பை-டிஷ் என்னும் தட்டில் இவற்றை ஊற்றவும். வெண் கருவையும் கெட்டிக் குழம்பாக அடித்துக் கொள்ளவும். இதைப் பழத்தின் மேல் வைத்து, இன்னும் சிறிது சர்க்கரையையும் எலுமிச்சஞ் சாற்றையும் மேலே இடவும். சிறிது நேரம் அப்படியே வைத்திருந்து பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 66

பூர்ணம் வைத்த ஆரஞ்சு பணியாரம்

3 முட்டைகள்
மூன்று ஆரஞ்சுகளின் அறுத்துச் சிறுகச் சமைத்த தோல்கள்
1 தேக்கரண்டி சர்க்கரை
½ அவுன்ஸ் கோதுமை மா
1 டெஸர்ட் ஸ்பூன் ஆரஞ்சு ரசம்
வெள்ளைச் சர்க்கரை
1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

முட்டைகளை ஒரு தட்டில் அடித்துக் குழப்பு. அதில் அறுத்து மந்தமாகச் சமைத்த ஆரஞ்சுப் புரணிகளையும், ஒரு தேக்கரண்டி சர்க்கரையையும், ஒரு சுட்டிகை உப்பையும் கலந்து கொள். மாவில் சிறிது ஆரஞ்சுப் பழச் சாற்றை விட்டுக் கலந்து சாந்துபோல் குழைத்துக் கொள்க; பிறகு மிச்சமுள்ள ஆரஞ்சுச் சாற்றையும் விட்டு, நன்றாகக் குழைத்து, முட்டைக் கருவில் கூட்டவும். வறுக்கும் பாணலியில் கோகொஜெத்தைச் சுடவை. முட்டைக் கலவையை மீண்டும் நன்றாகக் குழப்பி, கோகொஜெம் மிகச் சூடாயிருக்கையில் அப்பாணலியில் ஊற்றவும். ஒரு பக்கம் பழுப்பு நிறமாகும் வரையில் பலமாகப் பொறித்து, ஒரு துடுப்பால் திருப்பிப் போட்டு மற்றொரு பக்கத்தையும் அவ்விதமே செய்யவும். அதன் மேல் ஆரஞ்சுப் பழச் சாற்றையும், வெள்ளைச் சர்க்கரையையும் தூவி பூர்ணம் வைத்த போளியைப் போல் மடித்து, உஷ்ணமாயிருக்கையிலேயே பரிமாறவும்.

Recipe No. 67

MARMALADE PUDDING

6 ozs. orange marmalade
4 ozs. bread-crumbs
Pinch of salt
2 eggs
½ teaspoonful baking powder
6 ozs. Cocogem

Put the marmalade, crumbs and Cocogem into a basin, mix well add beaten eggs, and lastly baking powder and salt. If too stiff a little milk may be added. Put the mixture into a well-smeared bowl, cover, and steam for 2 hours. Turn out when ready and serve with sweet sauce.

Recipe No. 68

SCALLOPED PEACHES

1 tin peaches
1 cup crumbs
¼ cup of sugar
1 tablespoonful Cocogem

Place peaches in a Cocogem-smeared pan, strew over with bread-crumbs and pour the syrup from the tin around all and bake in a moderate oven. Serve with whipped cream or Ice Cream.

Recipe No. 69

PINEAPPLE FLUFF

1 tin pineapple
1 cup of milk
2 tablespoonfuls water
½ lb. flour
1 dessertspoonful sugar
2 eggs
Essence of lemon
¼ lb. Cocogem

Make short crust with the flour, salt and Cocogem (Recipe No. 115). Roll out and bake in a deep pie plate. When cool cover the surface with pineapple chunks and over them pour a thick custard made from the yolks, sugar, milk and essence. Beat up whites to a stiff froth and place on top. Put in oven to just brown.

சமையல் முறை நே. 67

கிச்சிலிப் பாகுப் பணியாரம்

6 அவுன்ஸ் ஆரஞ்சு (கமலாக் கிச்சிலி) பாகு அல்லது பாணிதம் (மார்மலேட்)	2 முட்டைகள்
4 அவுன்ஸ் ரொட்டித் துண்டுகள்	½ தேக்கரண்டி பேகிங் பௌடர்
ஒரு சுட்டிகை உப்பு	6 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

ஒரு வாயகன்ற பாத்திரத்தில் கிச்சிலிப் பாகு (மார்மலேட்) ரொட்டித் துண்டுகள், கோகோஜெம் இவற்றைப் போட்டுக் கலக்கி, பிறகு அடித்துக் குழப்பிய முட்டைகளையும் கடைசியாக பேகிங் பௌடர்-உப்பு இவற்றையும் சேர்க்கவும். இக்கலவை அதிக கெட்டியா யிருந்தால் அதில் சிறிது பாலையும் சேர்த்துப் பிசையவும். இக் கலவையை நன்றாக எண்ணெய் பூசிய சட்டியில் போட்டு, நன்றாக மூடி 2-மணி நேரம் ஆவியில் பக்குவம் செய்யவும். நன்கு பக்குவமானதும் திருப்பிப் போட்டு எடுத்து, ஏதேனும் இனிப்பான வியஞ்ஜநத்துடன் (குழம்பு, கூட்டு முதலியதோடு) பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 68

ஸ்காலோப்ட் பீசஸ்

1 டப்பா பீசஸ்	¼ கோப்பை சர்க்கரை
1 கோப்பை ரொட்டித் தூள்	1 மேஜைக் கரண்டி கோகொஜெம்

கோகொஜெம் பூசிய ஒரு பாத்திரத்தில் பீசஸ் என்னும் கனிகளைப் போட்டு, அதன் மேல் ரொட்டித் தூளைப் பரப்பி, அதைச் சுற்றிலும் ஷர்பத்தை ஊற்றி, மிதமான அனலில் சமைக்கவும். இதை நன்றாகக் குழப்பிய பாலேட்டுடன் அல்லது ஐஸ் க்ரீமோடு பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 69

மிருதுவான அன்ஞசிப் பணியாரம்

1 டப்பா அன்ஞசிப் பழம்	1 டெஸர்ட் ஸ்பூன் சர்க்கரை
1 கோப்பை பால்	2 முட்டைகள்
2 மேஜைக் கரண்டி ஜலம்	எலுமிச்சம் பழச் சத்து (லெமன் எஸென்ஸ்)
½ இராத்தல் கோதுமை மா	¼ இருத்தல் கோகொஜெம்

கோதுமை மா, உப்பு, கோகொஜெம் இவற்றைக் கொண்டு சிறிய கவசம் போன்ற மூசை (ச. முறை நெ. 115) செய்து கொள். அதை நீள உருட்டி, ஆழமான பை பிளேட் (Pie Plate) என்னும் பாத்திரத்தில் சுட்டுப் பசனம் செய். ஆறிய பிறகு அதன்மேல் அன்ஞசிப் பழத் துண்டுகளைக் கொண்டு மூடவும். அவற்றின் மேல் மஞ்சள் கரு, சர்க்கரை, பால், மற்ற பழச் சத்து முதலியவற்றால் செய்த பாகுபோன்ற பதார்த்தத்தை ஊற்றவும். வெண் கருவைக் குழைய அடித்து, அதை அவற்றின் மேல் பாகத்தில் விட்டு, அடுப்பிலேற்றி, பழுப்பு நிறமாக ஆகும் வரையில் பக்குவம் செய்யவும்.

Recipe No. 70

SPANISH SOUFFLE

½ cup stale bread-crumbs
4 eggs
1 cup of milk
2 tablespoonful sugar
1 teaspoonful vanilla
2 tablespoonful Cocogem

Saute bread-crumbs in Cocogem until a golden brown. Add milk and sugar and cook for 10 minutes. Remove from fire. Add yolks of eggs unbeaten, then fold in whites which have been beaten stiff. Flavour.. Bake and serve.

Recipe No. 71

STEAMED FRUIT PUDDING

¾ cup of brown sugar
¾ cup of currants
1 tablespoonful candied orange peel
1 small teaspoonful soda
½ small teaspoonful salt
1 small teaspoonful powdered cinnamon
2 cups bread-crumbs
1 cup chopped raisins
½ cup citron
1 cup grated raw carrots
1 small teaspoonful nutmeg
1 small teaspoonful powdered ginger and cloves
½ cup of Cocogem

Mix ingredients well together and put into a quart mould. Cover and steam 4 hours. Serve hot with your favourite sauce.

Recipe No. 72

SECOND HELPING PUDDING

1½ lbs. of apples
2 teacups of water
4 tablespoonfuls sugar
A little grated lemon rind
Bread
Chopped almonds
1 oz. Cocogem

Stew the apples with the water, sugar, and lemon rind. Cook to a pulp and pass through a sieve. Line the bottom of a fireproof dish with fingers of crustless bread spread with a little Cocogem, then put

சமையல் முறை நே. 70

ஸ்பானிஷ் ஸப்ளே

½ கோப்பை பழகிய ரொட்டித் தூள்
4 முட்டைகள்
1 கோப்பை பால்
2 மேஜைக் கரண்டி சர்க்கரை
1 தேக்கரண்டி வானில்லா
2 மேஜைக் கரண்டி கோகோஜெம்

ரொட்டித் தூளை கோகோஜெத்தில் பொன் நிறமாகும் வரையில் வறுக்கவும். பாலையும், சர்க்கரையையும் சேர்த்து 10 நிமிஷம் பக்குவம் செய்யவும். அடுப்பிலிருந்து எடுத்து, மஞ்சள் கருவை அடிக்காமலே சேர்த்து, குழைய அடித்த வெண் கருவில் மறைத்து, வாசனையிட்டு, பிறகு சமைத்துப் பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 71

ஆவியிற் சமைத்த கனிப் பணியாரம்

¾ கோப்பைப் பழுப்புச் சர்க்கரை
¾ கோப்பை கரெண்ட் என்னும் உலர்ந்த திராக்ஷை
1 தேக்கரண்டி கற்கண்டில் ஊற வைத்த கமலாக் கிச்சிலித் தோல்
1 சிறிய தேக்கரண்டி ஸோடா
½ சிறிய தேக்கரண்டி உப்பு
1 சிறிய தேக்கரண்டி சன்னலவங்கப்பட்டைத் தூள்
2 கோப்பை ரொட்டித் தூள்
1 கோப்பை சிதைத்த உலர்ந்த திராக்ஷை
½ கோப்பை கிச்சிலிப் பழச் சாறு
1 கோப்பை சிறிது சிறிதாக அறுத்த மஞ்சள் வெள்ளி (காரட்)
1 சிறிய தேக்கரண்டி ஜாதிக்காய்த் தூள்
1 சிறிய தேக்கரண்டி தூள் செய்த சுக்கு, கிராம்பு.
½ கோப்பை கோகோஜெம்

எல்லாச் சரக்குகளையும் ஒன்றாகக் கூட்டி 1 க்வார்ட் (¼ காலென்) அளவுள்ள ஒரு அச்சில் வார்த்து, மூடியிட்டு 4-மணி நேரம் ஆவியில் சமைக்கவும். உங்களுக்கு இஷ்டமான வியஞ்ஜநத்துடன் சூடாகப் பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே 72

ஸெகண்ட் ஹெல்பிங் புட்டிங்

1½ இறுத்தல் ஆபிள் கனி
2 தேக்கோப்பை ஜலம்
4 மேஜைக் கரண்டி சர்க்கரை
ஒரு சிறிது சிதைத்த கிச்சிலிப் பழத் தோல்
ரொட்டி
சிதைத்த வாதுமை
1 அவுன்ஸ் கோகோஜெம்

ஆபிள் கனியை ஜலத்திலிட்டு, சர்க்கரையையும் கிச்சிலித் தோலையும் கூட்டி மிதமாகச் சமைக்கவும்; சோறுமாதிரியாகப் பக்குவமானதும் ஒரு சல்லடையில் வடிக்கட்டவும். நெருப்புக்குக் கெடாத ஒரு பாத்திரத்தினுள்

in a layer of the apple pulp, and repeat until the dish is full, laying the last piece of bread and Cocogem with the Cocogem side uppermost. Sprinkle with sugar and chopped roasted almonds, and bake in a good oven until crisp on top.

Recipe No. 73

SNACK LUNCH TARTLETS

¼ lb. of grapes
Packet of jelly powder (greengage flavour)
Cocogem Pie Crust (Recipe No. 115)

Make six little tartlet cases of Cocogem Pie Crust, and bake. When quite cool, put in some stoned and peeled grapes, and set with a little liquid greengage jelly.

Recipe No. 74

PEACH DUMPLINGS

1½ cups of flour
3 small teaspoonfuls baking powder
½ teaspoonful salt
½ cup of milk
6 peaches
6 tablespoonfuls sugar
5 tablespoonfuls Cocogem

Sift together the flour, baking powder, and salt. Rub in the Cocogem lightly, add just enough milk to make the dough soft. Roll out to one-eighth of an inch thick. Divide into six equal parts. Lay on each part a peach which has been pared, sprinkle with sugar, moisten the edges of the dough, and fold up around the peach, pressing tightly together. Place in a Cocogem-smeared baking pan, sprinkle with sugar, and put a small piece of Cocogem on top of each dumpling. Bake about 40 minutes in a moderate oven. Serve with a hard sauce.

சிறிது கோகொஜெத்தைப் பூசி, பொருக்கில்லாத ரொட்டியை விரல் விரலாய் அறுத்து அடுக்கி, அதன்மேல் சோறு போல் சமைத்த ஆபிளைப் பரப்பி விடவும். இவ்விதமே சட்டி நிரம்பும் வரையில் ரொட்டித் துண்டுகளையும், ஆபிள் சோற்றையும் ஒன்றன்மே லொன்றாகப் பரப்பினாற் போல் அமைத்து, எல்லாவற்றிற்கும் மேலே ரொட்டித் துண்டுகளை அடுக்கி, கோகொஜெம் மேலேயும் பக்கங்களிலும் பரவும்படி விடவும். சர்க்கரையையும், வறுத்த பாதுவம் பருப்புப் பொடியையும் மேலே தூவி, மேற்பாகம் சுருண்டு பக்குவமானாற்போல் வரும் வரையில் நல்ல சூட்டில் பக்குவம் செய்யவும்.

சமையல் முறை நெ. 73

பகல் சிற்றுண்டி

- ¼ இறாத்தல் திராக்ஷை (கொடி முந்திரிகை)
- 1 பாக்கெட் ஜெல்லி பௌடர் (க்ரீன் கேஜ் ப்ளேவர்)
- கோகொஜெம் பை கிரஸ்ட் (ச. முறை நெ. 115)

கோகொஜெம் பை கிரஸ்ட் என்பதைக் கொண்டு சிறிய ஆறு சிற்றுண்டிச் சிமிழ்களை (டார்ட்லெட் கேஸெஸ்)ச் செய்து, அதைச் சமைக்கவும். அது நன்றாக ஆறிய பிறகு கீண்டுக் கொட்டை யெடுத்த சில கொடி முந்திரிப் பழங்களைக் கூட்டி, பிறகு சிறிது குழம்பான கிரீன் கேஜ் ஜெல்லி என்கிற பழவுணவுடன் கூட்டவும்.

சமையல் முறை நெ. 74

பீச்சுக் கனியின் சுருட்டுப் பணியாரம்

- 1½ கோப்பை கோதுமை மா
- 3 சிறிய தேக்கரண்டி பேகிங் பௌடர்
- ½ தேக்கரண்டி உப்பு
- ½ கோப்பை பால்
- 6 பீச் என்னும் கனிகள்
- 6 மேஜைக் கரண்டி சர்க்கரை
- 5 மேஜைக் கரண்டி கோகொஜெம்

கோதுமை மா, பேகிங் பௌடர், உப்பு இவற்றை ஒன்றாகக் கலந்து சலித்துக் கொள். அதை கோகொஜெத்தில் மெதுவாகத் தேய்த்துக் கலந்து, பசைபோல் அதைப் பிசைந்தெடுக்கப் போதுமான அளவு பாலை விடவும். பிசைந்தெடுத்த அக் கலவையை ⅛ அங்குல கனமுள்ளதாய் நீள உருட்டி, ஆறு சரியான பகுதிகளாகத் துண்டித்துக் கொள்ளவும். மேல் தோல் நீக்கிய பீச்சுக் கனி ஒவ்வொன்றை ஒவ்வொரு துண்டின்மேல் வைத்து, சர்க்கரையைத் தூவி, பிசைந்த மாப்பண்டத் துண்டுகளின் முனைகளை ஈரமாக்கி, பீச்சுக் கனியைச் சுற்றிலும் மாத்துண்டை மடித்து முனைகள் ஒன்று சேரும்படியாக அழுத்திக் கூட்டவும். வறுக்கும் பாணலியில் கோகொஜெத்தைத் தடவி, அதில் அத்துண்டுகளை வைத்து, சர்க்கரையைத் தூவி, தோய்ந்துள்ள கோகொஜெத்தைச் சிறிது சிறிது ஒவ்வொரு பணியாரத்தின்மேல் இட்டு, மிதமான அணலில் சுமார் 40 நிமிஷ நேரம் சுட்டெடுத்து, கெட்டியான வியஞ்ஜநத்துடன் (உணவுகள்) பரிமாறவும்.

Recipe No. 75

CHOCOLATE CASTLE PUDDING

2 ozs. cocoa
½ lb. of bread-crumbs
6 ozs. castor sugar
2 eggs
Milk to mix
Vanilla flavouring
3 ozs. Cocogem

Mix the bread-crumbs, cocoa, and sugar. Heat the Cocogem and add the eggs and Cocogem to the dry ingredients, together with some milk as required, and mix well. Add flavouring to taste. Pour into moulds smeared with Cocogem and steam for ¾ of an hour. Turn on to a dish and serve with hot custard.

Recipe No. 76

CHOCOLATE BANANA PUDDING

6 ozs. flour
3 bananas
1 egg
Milk
1½ ozs. cocoa
4 ozs. sugar
1 teaspoonful baking powder
3 ozs. Cocogem

Rub the Cocogem into the flour. Add sugar, cocoa, and baking powder, and mix together. Peel and slice the bananas, and mix with the dry ingredients. Beat up the egg and add to the milk, and mix all together. Put into a pie-dish smeared with Cocogem and bake in oven for about ¾ of an hour. Lift on to a dish and serve with hot custard.

Recipe No. 77

CHINESE FRITTERS

1 dozen pieces of preserved ginger
1 dozen prunes
2 ozs. shelled walnuts
Castor sugar
Frying batter
Chocolate sauce
Sufficient Cocogem for deep frying

சமையல் முறை நெ. 75

சாகோலேட் காஸில் பணியாரம்

2 அவுன்ஸ் கோகோ
½ இறாத்தல் ரொட்டித் தூள்
6 அவுன்ஸ் வெள்ளைச் சர்க்கரை
2 முட்டைகள்
கலப்பதற்குப் பால்
வாசனையேற்ற வானில்லாச் சத்து
3 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

ரொட்டித் தூள், கோகோ, சர்க்கரை இவற்றை ஒன்றாகக் கூட்டவும். கோகொஜெத்தைக் காய்ச்சி, முட்டையையும் கோகொஜெத்தையும் ஈரமில்லாச் சரக்குகளோடு கலந்து, போதியவளவு பாலையும் சேர்த்து நன்றாகக் கூட்டவும். சுவை யதிகரிக்க வாஸனைகளைக் கலந்து, கோகொஜெம் பூசிய அச்சுகளில் ஊற்றி, முக்கால் மணி நேரம் ஆவியில் பக்குவம் செய்யவும். ஒரு தட்டில் அப்பணியாரத்தை எடுத்துப் போட்டு, சூடான வேறு முட்டைப் பணியாரம் முதலியதோடு பரிமாறலாம்.

சமையல் முறை நெ. 76

சாகோலேட் வாழைப் பழப் பணியாரம்

6 அவுன்ஸ் கோதுமை மா
3 வாழைப் பழம்
1 முட்டை
பால்
1½ அவுன்ஸ் கோகோ
4 அவுன்ஸ் சர்க்கரை
1 தேக்கரண்டி பேகிங் பௌடர்
3 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

மாவில் கோகொஜெத்தைக் கூட்டிப் பிசையவும். சர்க்கரை, கோகோ, பேகிங் பௌடர் இவற்றையும் கூட்டி அனைத்தையும் ஒன்றாகக் கலக்கவும். வாழைப் பழங்களைத் தோலுரித்துத் துண்டுகளாக்கி, மற்ற உலர்ந்த சரக்குகளோடு கூட்டவும். முட்டையை அடித்துப் பாலில் கலந்து, இதையும் மற்றவைகளையும் ஒன்றாகக் கலக்கவும். கோகொஜெம் தடவிய பை டிஷ் என்கிற தட்டில் போட்டு, அடுப்பிலேற்றி சுமார் முக்கால் மணி நேரம் பக்குவம் செய்யவும். வேறொரு தட்டில் அதை எடுத்து வைத்து, வேறு சூடான பணியாரம் அல்லது உணவுடன் பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நெ. 77

சைனீஸ் ப்ரிட்டேர்ஸ்

1 டஜன் இஞ்சி முரப்பாத் துண்டுகள்
1 டஜன் ப்ரூன்ஸ் என்னும் பழ வற்றல்
2 அவுன்ஸ் ஓடு நீக்கிய அக்ரூட் பழம்
வெள்ளைச் சர்க்கரை
சாகொலெட் குழம்பு
பொரியலுக்கான கலவைப் பொருள் (Frying Batter)
கோகொஜெம்-அமரப் பொரிக்கப் போதுமான அளவு.

Wash and soak the prunes overnight. Cook till just tender, they must not be over-cooked. Remove stones and fill the cavity with half a shelled walnut and a little finely chopped ginger. Dip the filled prunes in batter and fry in deep Cocogem till nicely browned. Drain and roll in castor sugar. Serve very hot with chocolate sauce.

ப்ரூன்ஸ் என்னும் பழங்களை அலம்பி, இரவில் ஊற வைக்கவும். கொஞ்சம் மெதுவாகும்படிச் சமைக்கவும்; ஆனால் அதிக சுவைக்கச் சமைக்கக் கூடாது. இக்கனிகளிலுள்ள கொட்டைகளை நீக்கி, ஓடு நீக்கிய அக்ரூட் பழத்தில் பாதியையும் சிதைத்த சுக்குத் தூள் சிறிதையும் ஒவ்வொரு பழத்திலுள்ளும் அடைக்கவும். இவ்விதம் பூர்ணம் வைத்த ப்ரூன்ஸ் பழங்களை பொரியலுக்கான கலவைப் பொருளில் (Frying Batter) அமிழ்த்தி, அப்பால் கோகொஜெத்தில் அமிழும்படியாகப் போட்டு நேர்த்தியான பழுப்பு நிறமாக மாறும் வரையில் பொரித்தெடுக்கவும். எண்ணெயை வடித்து, வெள்ளைச் சர்க்கரையில் புறட்டி யெடுத்து, சாகொலெட் வியஞ்ஜநத்துடன் சூடாகவே பரிமாறவும்.

SAVOURIES

Recipe No. 78

TONGUE TOAST

5 good sized rounds of cooked tongue
1 very small onion
3 tablespoonfuls stock
2 tablespoonfuls cooked green peas
½ oz. Cocogem

Put the rounds of tongue in a saucepan. Add the stock and heat through. Slice the onion very finely. Heat the Cocogem, add the onion and fry a golden brown. Add the peas and fry for a minute or two to heat through. Make five quarter slices of toast. Put the rounds of tongue on these, and pile the pea and onion mixture on top. Serve very hot.

Recipe No. 79

SARDINE AND TOMATO FINGERS

1 tin sardines
1 teaspoonful made mustard
2 tomatoes
Seasoning
2 ozs. Cocogem

Cut the toast into fingers, allowing two sardines per finger. Add the mustard to the Cocogem, also the salt and pepper. Spread the toast with this. Cut the tails off the sardines. Arrange on a grill pan. Grill till brown on one side and then on the other. Skin and cut the tomatoes into slices and grill them also. Put a slice of tomato on the toast, then place two grilled sardines on top. Add a dash of cayenne pepper.

Recipe No. 80

PARMESAN PYRAMIDS

1½ gills of cream
2 ozs. flour
2 ozs. grated Parmesan cheese
Seasoning
2 extra tablespoonfuls of cheese
2 ozs. Cocogem

ருசிகரமான தின்பண்டங்கள்

சமையல் முறை நே. 78

நாக்கு ரோட்டிப் பொரியல்

5 நன்கு வளர்ந்த, சமைத்த நாக்குத் துண்டுகள்
1 மிகச் சிறிய வெங்காயம்
3 தேக்கரண்டி இரசம் (ஸ்டாக்)
2 மேஜைக் கரண்டி சமைத்த பச்சைப் பட்டாணி
½ அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

ஒரு சட்டியில் நாக்குத் துண்டுகளைப் போட்டு, இரசத்தை விட்டு அடுப்பில் வைத்துக் காய்ச்சவும். வெங்காயத்தை மிகவும் மெல்லிதாகச் சீவவும். கோகொஜெத்தைச் சுட வைத்து, அதில் வெங்காயத்தை பொன் வறுவலாக வறுக்கவும். பிறகு பட்டாணியையும் போட்டு தொடர்ந்து இரண்டொரு நிமிஷம் வறுக்கவும். கால் கால் ரொட்டிகளாக ஐந்து ரொட்டித் துண்டுகளைப் பொரித்து, அவற்றின் மேல் நாக்குத் துண்டுகளை வைத்து, அவற்றின் மேல் பட்டாணி, வெங்காயச் சீவல்கள் இவற்றைக் குவியலாக அமைத்துச் சூடாகப் பரிமாற வேண்டும்.

சமையல் முறை நே. 79

அயிரை மீன் தக்காளிப் பழச் சீப்புப் பணியாரம்

1 டப்பா அயிரை மீன் (ஸார்டைன்)
1 தேக்கரண்டி பக்குவம் செய்த கடுகுத் தூள்
2 தக்காளிப் பழம்
மிளகுத் தூள், உப்பு
2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

பொரித்த ரொட்டியை விரல் விரலாகச் செய்யவும்; விரலொன்றுக்கு இரண்டு மீன்கள் வீதம் வைக்க வேண்டும். கோகொஜெத்தில் கடுகையும், மிளகுத் தூளையும், உப்பையும் சேர்த்து, இதை விரல்கள் மாதிரியான டோஸ்டின் மேல் பரப்பவும். மீன்களின் வால்களை அறுத்து, வறுக்கும் பாணலியில் அடுக்கவும். அவற்றை ஒரு பக்கம் பழுப்பு நிறமாகும் வரையில் வறுத்து, பிறகு மறு பக்கமும் அவ்விதம் ஆகும் விதம் வறுக்கவும். தக்காளிப் பழங்களைத் தோலுரித்து, துண்டுகளாக்கி அவற்றையும் அதேமாதிரி பக்குவம் செய்யவும். டோஸ்டின் மேல் ஒரு தக்காளித் துண்டை வைத்து, வறுத்த இரண்டு மீன் துண்டுகளையும் அதன்மேல் வைக்கவும். சிறிது மிளகாய்த் தூளையும் அதன்மேல் தூவவும்.

சமையல் முறை நே. 80

பர்மேஸான் பைராமிட்ஸ்

1½ கில்ஸ் (காலே அரைக்கால் பைண்ட்) பாலேடு
2 அவுன்ஸ் கோதுமை மா
2 அவுன்ஸ் மசித்த பர்மேஸான் பாலடை
மிளகுப் பொடி, உப்பு
2 எக்ஸ்டிரா-தேக்கரண்டிபாலடை
2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

Rub the Cocogem into the flour, then mix in the grated cheese and season well. Then work the whole into a light pastry with a little water. Roll out the paste very thinly, cut it into squares, and lay them on a Cocogem-smeared paper in a baking tin. Bake them in a brisk oven. When cooked take the biscuits out of the oven and let them cool. Season the cream with salt and cayenne and whip it till it will just hang on the whisk. Mix in the extra cheese, and arrange the mixture in pyramids on the biscuits.

Recipe No. 81

SCOTTISH SAVOURY

1 tin sardines
2 hard boiled eggs
1 oz. Parmesan cheese
Oatmeal biscuits
½ oz. Cocogem

Flake the sardines and mix them with the Cocogem, and the cheese, and the hard boiled eggs. Mix all together to a paste. Pile on oatmeal biscuits.

Recipe No. 82

CHEESE SOUFFLE

½ cup of grated cheese
¼ cup of flour
3 eggs
1 cup of milk
Seasoning
Onion juice
¼ cup of Cocogem

Prepare a white sauce with flour, Cocogem and milk. Add cheese and cook, stirring till thick. Add yolk of eggs, 2 teaspoonfuls salt, and 1 teaspoonful onion juice. Mix carefully and fold in the stiffly beaten whites of the eggs. Turn into a baking dish smeared with Cocogem, and set in a pan of water in a hot oven. Bake till firm.

கோதுமை மாவில் கோகொஜெம் கூட்டிப் பிசைந்து, மசித்த பாலடையையும் அதில் கூட்டி, வேண்டியவளவு மிளகுத் தூளும் உப்பும் கலக்கவும். பிறகு சிறிது ஜலம் ஊற்றி அனைத்தையும் அடை மாவாகக் கூட்டி, பிசைந்த மாவை மெல்லிதாக உருட்டி, சதுரம் சதுரமாக அறுத்து, அப்பம் சுடும் தகர டப்பாவில் ஒரு காகிதத்தைப் பரப்பி அதில் கோகொஜெத்தைத் தடவி, அதன்மேல் அச் சதுரமான மாத்துண்டுகளை வரிசையாக வைக்கவும். நல்ல அனலில் அடுப்பிலேற்றிச் சமைத்து, அடுப்பிலிருந்து பிஸ்கோத்துகளை வெளியிலெடுத்து ஆற வைக்கவும். பாலேட்டுக்குச் சிறிது மிளகாய்த் தூள் சேர்த்து, குச்சியால் கெட்டியான பசைபோல் மசித்துக் கொள்ளவும். எக்ஸ்டிரா பாலடைக் கட்டியையும் அதில் கலந்து, பிஸ்கோத்துகளின் மேல் முற்கூறிய கலவைகளை கோபுரம் போல் கூச்சாக அமைக்கவும்.

சமையல் முறை நே 81

ஸ்காடிஷ் ஸேவரி

1 டப்பா அயிரை மீன் (ஸார்டைன்ஸ்)
2 கெட்டியான சமைத்த முட்டைகள்
1 அவுன்ஸ் பர்மேஸான் பாலடை
ஓட்மீல் பிஸ்கோத்துகள்
$\frac{1}{2}$ அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

அயிரை மீன்களைச் சின்னஞ் சிறிய துண்டுகளாக அரிந்து, அவற்றை கோகொஜெத்துடனும், பாலடையோடும், சமைத்த முட்டைகளோடும் கலக்கவும். எல்லாவற்றையும் பசைபோல் ஒன்றாகப் பிசைந்து, ஓட்மீல் பிஸ்கோத்துகளின் மேல் கோபுரம் போல் வைத்து அமைக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 82

சீஸ் ஸப்ளே

$\frac{1}{2}$ கோப்பை மசித்த பாலடை
$\frac{1}{4}$ கோப்பை கோதுமை மா
3 முட்டைகள்
1 கோப்பை பால்
மிளகுத் தூள், உப்பு
வெங்காயச் சாறு
$\frac{1}{4}$ கோப்பை கோகொஜெம்

கோதுமை மா, கோகொஜெம், பால் இவற்றைக் கூட்டி வெண்மையான வியஞ்ஜனம் தயார் செய்து, அதில் பாலடையைக் கூட்டி, கெட்டியாகும் வரையில் கிளறிக் கொண்டே சமைக்கவும். அதில் முட்டைகளின் வெண் கருவையும், 2 தேக்கரண்டி உப்பையும், 1 தேக்கரண்டி வெங்காயச் சாற்றையும் கவனமாகக் கூட்டிக் கலந்து, கனமாக அடித்துக் குழப்பிய வெண் கருவில் அவற்றை வைத்து மடிக்கவும். அதை கோகொஜெம் பூசிய வறுக்கும் பாத்திரத்தில் கவிழ்த்துக் கொட்டி, அடுப்பின் மேல் ஜலத்துடன் சட்டியை வைத்து, அதனுள் அப்பாத்திரத்தை அமர்த்தி, கெட்டியாகும் வரையில் சமைக்கவும்.

Recipe No. 83

CHEESE AND RICE CROQUETTES.

1 cup grated cheese
2 cups cold boiled rice
1 egg
1 cup milk
One-third cup flour
Seasoning
¼ cup Cocogem

Make a thick white sauce of milk, Cocogem and flour. Add cheese, and stir till melted. Season, cool and mix with rice. Shape into croquettes. Roll in fine bread-crumbs and dip in egg. Roll in crumbs again and fry in boiling Cocogem.

Recipe No. 84

CHEESE BALLS

1 cup of cheese
1⅓ tablespoonfuls flour
2 egg whites
Bread-crumbs
Seasoning
Sufficient Cocogem for deep frying

Beat the egg whites, add flour, cheese and seasoning. Shape into balls and roll in fine bread-crumbs. Fry in deep Cocogem.

Recipe No. 85

TOMATO TASTY BITE

2 tablespoonfuls flour
¾ cup milk
¾ cup stewed and strained tomatoes
½ lb. of grated cheese
Pinch of baking soda
2 eggs
Seasoning
2 tablespoonfuls Cocogem

Cook the Cocogem and flour together, and while stirring, add the milk. As soon as the mixture thickens add tomatoes and soda. Then

சமையல் முறை நே. 83

பாலடை-அரிசிக் கொழுக்கட்டை

1 கோப்பை மசித்த பாலடை
2 கோப்பை குளிர்ந்த அன்னம்
1 முட்டை
1 கோப்பை பால்
⅓ கோப்பை கோதுமை மா
மிளகுத் தூள், உப்பு
¼ கோப்பை கோகொஜெம்

பால், கோகொஜெம், கோதுமை மா இவற்றைக் கொண்டு கெட்டியான பசை போன்ற வியஞ்ஜநம் தயார் செய்து, அதில் பாலடையைச் சேர்த்துக் குழப்பிக் கொண்டே உருகுமளவும் அடுப்பில் வைத்துச் சமைக்கவும். மிளகுப் பொடி, உப்பு இவற்றைச் சேர்த்து, குளிர்ந்த பிறகு அன்னத்துடன் கலக்கவும். இதைக் கொழுக்கட்டைகள் மாதிரியாகச் செய்து, மிருதுவான ரொட்டித் தூளில் புரட்டி யெடுத்து, முட்டைக் கருவில் தோய்த்து, மறுபடி ரொட்டித் தூளில் புரட்டி யெடுத்து, கொதிக்கும் கோகொஜெத்தில் பொரிக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 84

பாலடைக் கொழுக்கட்டை

1 கோப்பை பாலடை
1⅓ மேஜைக் கரண்டி கோதுமை மா
2 முட்டைகளின் வெண் கரு
ரொட்டித் தூள்கள்
மிளகுத் தூள், உப்பு
அமரப் பொரித்தெடுக்கப் போதுமான கோகொஜெம்

முட்டை வெண் கருவை அடித்துக் குழப்பி, மாவையும், பாலடையையும், மிளகு-உப்புத் தூள்களையும் கூட்டி, உருண்டைகளாகச் செய்து, நுண்ணிய ரொட்டித் தூளில் புரட்டி யெடுத்து, ஆழமான கோகொஜெத்தில் பொரித் தெடுக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 85

இனிய தக்காளித் துக்கடா

2 மேஜைக் கரண்டி கோதுமை மா
¾ கோப்பை பால்
¾ கோப்பை சமைத்து வடித்த தக்காளிப் பழம்
½ இறாத்தல் மசித்த பாலடை
ஒரு சுட்டிகை பேகிங் ஸோடா
2 முட்டைகள்
மிளகுத் தூள், உப்பு
2 மேஜைக் கரண்டி கோகொஜெம்

கோகொஜெத்தையும் மாவையும் ஒன்ருகக் கூட்டிக் கிளறிக்கொண்டே சமைக்கையில் பாலையும் ஊற்றிக் கலக்கவும். இது கெட்டியாக வரும்

the eggs, slightly beaten, and seasoning and stir in the cheese. Stir till cheese is melted. Serve on small rounds of toasted wholemeal bread. This quantity will be sufficient for about one dozen rounds.

Recipe No. 86

CHEESE AND CELERY FINGERS

1 head of celery	*Parsley*
1 oz. Parmesan cheese	*Seasoning*
1 apple	*¼ oz. Cocogem*

Wash and scrape the celery head, and cut the white sticks into pieces about 2 inches long. Mix the cheese, Cocogem, a little finely chopped apple (about 1 tablespoonful), parsley, pepper and salt to taste and a dash of mustard. Fill the hollow part in the celery sticks with this mixture, and serve cold on oblong pieces of toast.

Recipe No. 87

SARDINE EGGS

3 hard boiled eggs	*Pepper, salt, few drops of vinegar*
1 tin sardines	*Parsley, tomato*
Anchovy essence	*½ oz. Cocogem*

Shell the eggs. Cut each across in half, and remove yolks. Slice the point off each egg so that the "egg cups" will stand upright. Pound the yolks with a few boned and skinned sardines, and add the Cocogem and anchovy essence. Mix well all together. Season with salt, pepper, and a few drops of vinegar. Pile up the mixture in the egg cups and garnish with chopped parsley and tiny pieces of tomato.

போதே தக்காளிப் பழத்தையும் ஸோடாவையும் சேர்க்கவும். பிறகு கொஞ்ச மாக அடித்த முட்டைகளையும், மிளகுத் தூள்-உப்புகளையும், பாலடையை யும் கூட்டிக் கிளறவும். பாலடைகள் உருகும் வரையில் கலக்கிக்கொண் டிருக்க வேண்டும். இதைப் பொரித்து வட்டமாக வெட்டிய ரொட்டித் துண்டுகளின் மேல் ஊற்றவும். இந்த அளவு சுமார் ஒரு டஜன் வட்டமான பணியாரங்களுக்குப் போடப் போதுமானது.

சமையல் முறை நே. 86

சீஸ் அண்ட் ஸிலெரி பிங்கோர்ஸ்

1 ஸிலெரிக் கீரை முனை	பார்ஸிலிக் கீரை
1 அவுன்ஸ் பர்மேஸான் பாலடை	மிளகுத் தூள், உப்பு
1 ஆபிள் பழம்	¼ அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

ஸிலெரிக் கீரை முனையைக் கழுவித் தேய்த்து, வெண்மையான அதன் தண்டுகளைச் சுமார் 2 அங்குல நீளத்தில் துண்டு துண்டாக அரியவும். பாலடை, கோகொஜெம், நுண்மையாகச் சிதைத்த ஆபிள் பழப் பொடி சுமார் 1 மேஜைக் கரண்டி பார்ஸிலிக் கீரை, மிளகுத் தூள், உப்பு, சிறிது கடுகுத் தூள் இவற்றை ஒன்றாகக் கூட்டவும். இக் கலவையை ஸிலெரிக் கீரைத் தண்டுகளின் குழாய் போன்ற த்வாரங்களில் திணித்து அடைத்து, நீண்ட சதுர வடிவமாய் அறுத்துள்ள ரொட்டிப் பொரியல்களின் மேல் ஆறிய பிறகு ஊற்றவும்.

சமையல் முறை நே. 87

அயிரைமீன் முட்டை உணவு

3 கெட்டியாகச் சமைத்த முட்டைகள்	மிளகுத் தூள், உப்பு, சில காடித் (வினீகர்) துளிகள்
1 டப்பா அயிரை மீன்	பார்ஸிலிக் கீரை, தக்காளி
சிறு கடல் மீன் சத்து (ஆஞ்சாவி எஸென்ஸ்)	½ அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

முட்டைகளிலிருந்து ஓட்டைப் பிரித்தெடுத்து, ஒவ்வொரு முட்டைக் கருவையும் (சமைத்து கெட்டியானவை) பாதியில் குறுக்காக அறுத்து, மஞ்சள் கருவைப் பிரித் தெடுத்து விடவும். பிறகு அவ்வித முட்டைகளின் முனையை மெல்லியதாக சீவி விட்டால் ஒவ்வொன்றும் ஒவ்வொரு கோப்பையைப் போல் தரையில் நிற்கக் கூடும். எலும்புகளையும் தோலையும் விலக்கிய அயிரை மீன்களையும் மஞ்சள் கருவையும் ஒன்று சேர்த்துக் குழைய அரைத்து, அத்துடன் கோகொஜெத்தையும் கடல் மீன் சத்தையும் சேர்த்து, அனைத்தையும் ஒன்றாகக் கலந்துவிடவும். உப்பு, மிளகுத் தூள், சில துளி காடி இவற்றையும் கூட்டி, முழுக் கலவையையும் கோப்பைபோல் செய்த முட்டைக் கருவினுள் ஊற்றி, சிதைத்த பார்ஸிலிக் கீரைகளாலும், சின்னஞ் சிறிய தக்காளித் துண்டுகளாலும் அலங்கரித்து வை.

Recipe No. 88 .

CROUTES A LA GYMKHANA

1 jar foie gras	*6 slices bread*
3 eggs	*6 olives*
1 spoonful capers	*1 oz. Cocogem*

Cut the bread into rounds and fry in Cocogem. Boil the eggs hard, and cut into thick slices, removing the yolk. Mix with the foie gras and chopped capers, pepper and salt to taste. Replace the puree in the white rings of the eggs, place each one on a croute of fried bread and garnish with a stuffed olive.

Recipe No. 89

CHEESE CUSTARD TOAST

Hot toast	*1 egg*
2 ozs. grated Cheddar cheese	*Seasoning*
½ gill of milk	*1 dessertspoonful Cocogem*

Put the cheese into a pan with the milk, Cocogem, pepper, salt, and mustard. Bring to the boil and then add a beaten up egg and stir until the mixture begins to thicken. Pour on to buttered toast and put under the grill for a minute or two.

Recipe No. 90

SARDINE SOUFFLE

1 tin of sardines	*1 tablespoonful grated cheese*
½ oz. cornflour	*¼ oz. Cocogem*
Seasoning	

Smear with Cocogem some little individual savoury dishes and fill them with the following mixture :—

சமையல் முறை நே. 88

க்ரூடஸ் ஏ லா ஜிம்கானு

1 ஜாடி பாய் கிராஸ் (Foie Gras)
3 முட்டைகள்
1 தேக்கரண்டி கேபெர்ஸ் என்னும் கீரை
6 ரொட்டித் துண்டுகள்
6 ஆலிவ் கனிகள்
1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

ரொட்டியை வட்டங்களாக அறுத்து, கோகொஜெத்தில் பொரிக்கவும். முட்டைகளைக் கெட்டியாகும்படிச் சமைத்து, மெல்லிய சீவல்களாகச் சிதைத்து, மஞ்சள் கருவை வேறாகப் பிரித்தெடுக்கவும். பாய் கிராஸ் என்பதோடும், சிதைத்த கேபர்ஸோடும், மிளகுத் தூள்-உப்பு இவற்றோடும் கலக்கவும். பூரிபோன்ற அத் துண்டுகளை வளையம் போன்று செய்துள்ள வெண் கருக்களுக்கு மத்தியில் வைத்து, அவ்வொவ்வொன்றையும் பொரித்த ரொட்டித் துண்டுகளின் மேல் அமைத்து, பூர்ணம் வைத்த ஆலிவ் கனிகளைக் கொண்டு அலங்கரிக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 89

சீஸ் கஸ்டர்ட் டோஸ்ட்

சூடான ரொட்டித் துண்டு (டோஸ்ட்)
2 அவுன்ஸ் மசித்த செட்டார் சீஸ் (பாலடை)
½ கில் (⅛ பைண்ட்) பால்
1 முட்டை
மிளகுத் தூள்
1 டெஸர்ட் ஸ்பூன் கோகொஜெம்

பாலடையை பால், கோகொஜெம், மிளகு, உப்பு, கடுகுத் தூள் இவற்றுடன் ஒரு சட்டியில் போட்டு, கொதிக்க வைத்து, ஒரு கொதிவரும் போதே அடித்துக் குழப்பிய முட்டையைப் போட்டு, கெட்டியாகு மளவும் கலக்கிக் கொண்டிருக்க வேண்டும். இதை வெண்ணெய் தடவிய டோஸ்டின் மேல் ஊற்றி, இரண்டொரு நிமிஷம் வறுக்கும் பாணலியிலிட்டு எடுக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 90

ஸார்டைன் ஸப்ளே

1 டப்பா அயிரை மீன்
½ அவுன்ஸ் காரன் பிளவர்
மிளகுத் தூள், உப்பு
1 மேஜைக் கரண்டி மசித்த பாலடை
½ அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

ஸேவரி டிஷஸ் என்கிற இனிய உணவுகள் தயார் செய்யும் சிறிய பாத்திரங்களில் கோகொஜெத்தைத் தடவி, அடியில் வரும் கலவைப் பண்டத்தால் அவற்றை நிரப்பவும்:—

Open a large tin of sardines, skin and mash the fish. Make a sauce with a little water, the cornflour, Cocogem, pepper and salt, and mix this with the sardines. Now add the cheese and mix well again. After filling the dishes with the mixture, sprinkle grated cheese on top, add tiny dots of Cocogem and cook in a hot oven until golden brown colour. Serve very hot.

Recipe No. 91

INDIAN CHEESE SAVOURY

2 ozs. grated cheese	*Hot toast*
1 tablespoonful pickles	*Seasoning*
Curry powder	*1 dessertspoonful Cocogem*

Put the cheese into a pan with the Cocogem, and add the chopped pickles with a dash of mustard, salt, pepper to taste and just a sprinkle of curry powder. Stir well and serve on rounds of hot toast.

Recipe No. 92

HAM AND CHEESE DELIGHT

Stale bread	*Gruyere cheese*
Thinly sliced ham	*2 ozs. Cocogem (for frying)*

Cut slices of bread into rectangular pieces about 3 inches long and 2 inches wide and fry in Cocogem till golden brown. Sprinkle half the fried pieces with Gruyere cheese, put over this a slice of ham, sprinkle again with cheese and put remaining piece of bread on top. Arrange on fireproof dish and put in the oven just long enough for the cheese to melt, and the ham to heat.

அயிரை (ஸார்டைன்) மீன் அடங்கிய பெரிய டப்பாவைத் திறந்து, அதிலுள்ள மீன்களை யெடுத்து, தோலுரித்து அரைத்து மசிக்கவும். காரன் பிளவர், கோகொஜெம், மிளகு, உப்பு இவற்றில் சிறிது ஜலம் ஊற்றிக் குழம் பாகக் கூட்டிக் கலந்து, இக் கலவையை மீன் பசையோடு கூட்டவும். இப் பொழுது பாலடையைக் கூட்டி மீண்டும் நன்ருகக் கலக்கவும். இக் கூட்டுக் கலவையை முற் கூறிய தட்டுகளில் நிரப்பி, மசித்த பாலடையை அவற்றின் மேல் தெளித்து, கோகொஜெத்தையும் சில துளிகள் மேலே தெளித்து, அடுப்பிலேற்றி நல்ல சூட்டில் நல்ல பொன் நிறம் ஏற்படும் வரையில் பக்கு வம் செய்து, மிகச் சூடாகவே பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 91

இந்தியன் சீஸ் ஸேவரி

2 அவுன்ஸ் மசித்த பாலடை
1 மேஜைக் கரண்டி ஊறுகாய்
கறிமசாலா
சூடான டோஸ்டு
மிளகுத் தூள், உப்பு
1 டெஸர்ட் ஸ்பூன் கோகொஜெம்

ஒரு சட்டியில் பாலடையையும், கோகொஜெத்தையும் சேர்த்து, மசித்த ஊறுகாய்களையும், சிறிது கடுகுத் தூளையும், உப்பு-மிளகுத் தூள்களையும் கூட்டி, கறிமசாலாவிலும் சிறிதளவு அவற்றின் மேல் தூவவும். நன்ருகக் கிளறிவிட்டு, சூடான டோஸ்டுகளைச் சுற்றிலும் இடவும்.

சமையல் முறை நே. 92

ஹாம் அண்ட் சீஸ் டிலைட்

பழகிய ரொட்டி
மெல்லிதாகச் சீவிய பன்றி யிறைச்சி
கிருயேர் சீஸ் என்கிற பாலடை
2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம் (பொரிக்க)

ரொட்டியை சுமார் 3 அங்குல நீளம் 2 அங்குல அகலமுள்ள நீண்ட சதுர வாட்டில் பலகை பலகையாக அறுத்து, பொன்வறுவலாகும் வரையில் கோகொஜெத்தில் பொரிக்கவும். பொரித்தெடுத்த ஒரு துண்டு ரொட்டிச் சீவலைப் பாதியாகச் செய்து, ஒரு பாதியின் மேல் கிருயேர் சீஸ் என்னும் பாலடையைத் தடவி, அதன் மேல் ஒரு துண்டு பன்றி மாமிசத்தை வைத்து, அதன் மேல் மீண்டும் பாலடையைத் தடவி, மற்ருெரு ரொட்டிச் சீவல் துண்டை அதன் மேல் மூடவும். இவ்விதமே மற்றத் துண்டுகளையும் செய்து, நெருப்புக்குக் கெடாத பாத்திரத்தில் வரிசையாக வைத்து; நீண்ட அடுப்பில் அதை யேற்றிச் சுடவும். அடுப்பு நீளமா யிருந்தால்தான் வரிசை யாக வைத்த பாலடை சரியாக உருகவும், பன்றி யிறைச்சி நன்ருகச் சுடப் படவும் அனுகூலமா யிருக்கும்.

Recipe No. 93

CHEESE PANCAKES

8 ozs. flour
1 pint of milk
2 eggs
2 ozs. cheese
Seasoning
2 ozs. Cocogem

Put the flour and a pinch of salt into a bowl. Make a hole in the middle and drop in the eggs and half the milk. Stir till smooth, then beat well. Stir in the rest of the milk, and strain the batter into a jug. Let it stand for one hour, then put the Cocogem in a pan and when very hot pour in enough batter to cover the bottom evenly. Fry till light brown shaking gently and loosen round the edges with a knife. Turn and fry on the other side. Put on to white paper. Sprinkle with cheese, roll up and keep hot, and serve immediately.

Recipe No. 94

MUSHROOMS ON TOAST

1 small tin of mushrooms
Vinegar
1 tablespoonful flour
Stock
1 oz. Cocogem

Boil the mushrooms for a few minutes in salt and water with a little vinegar added. Strain off the water and place the mushrooms in a pan with the Cocogem. Stir in the flour, add some stock, and stir while the sauce thickens. Place mushrooms on rounds of toast, and pour sauce over them.

Recipe No. 95

EPINARDS A LA CREME

Spinach
½ tablespoonful flour
1 teaspoonful sugar
1 gill of cream
1 oz. Cocogem

சமையல் முறை நே. 93

பாலடை அப்பம்

8 அவுன்ஸ் கோதுமை மா
1 பைண்ட் பால்
2 முட்டைகள்
2 அவுன்ஸ் பாலடை
மிளகுத் தூள், உப்பு
2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

ஒரு சட்டியில் மாவையும் ஒரு சுட்டிகை உப்பையும் கலந்து போட்டு, அதன் நடுவில் ஒரு பள்ளம் செய்து, அதனுள் முட்டைக் கருவையும், பாதியளவு பாலையும் விடவும். நன்கு மிருதுவாகும் வரையில் கிளறி, மீண்டும் நன்ருக அடித்துக் கலக்கி, மிச்சமுள்ள பாலையும் ஊற்றிக் கலக்கவும்; இக் கலவையை ஒரு ஜாடியில் வடிக்கட்டிக் கொண்டு, ஒரு மணி நேரம் அசையாமல் வைத்திருந்து, பிறகு ஒரு சட்டியில் கோகொஜெத்தை ஊற்றிக் காய வைத்து, எண்ணெய் நன்கு சூடானதும், பாத்திரத்தின் அடிப் பக்கம் முற்றிலும் ஸமமாகப் பரவுமளவும் அக் கலவைக் குழம்பை ஊற்றவும். சிறிது பழுப்பு நிறமாகும் வரையில் பாத்திரத்தை மெதுவாக அசைத்துக் கொண்டே சமைத்து, ஒரு மெல்லிய துடுப்பால் அல்லது கத்தியினுல் சுற்றிலும் தூக்கி விடவும். அடையைத் திருப்பிப் போட்டு மற்ருெரு பக்கத்தையும் அவ்விதமே பொரிக்கவும். அதை ஒரு வெள்ளைக் காகிதத்தின் மேல் எடுத்துப் போட்டு, பாலடைப் பொடியைத் தூவி, சுருட்டி, சூடாகவே உடனே பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 94

சுட்ட ரோட்டியில் காளான்

1 சிறிய காளான் டப்பா
காடி (வினீகர்)
1 மேஜைக் கரண்டி கோதுமை மா
இரசம்
1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

உப்புத் தண்ணீரில் சிறிது காடியைக் கலந்து, அதில் காளானைச் சமைத்து, நீரை வடித்து, காளானையும் கோகொஜெத்தையும் ஒரு பாத்திரத்தில் சேர்த்து, மாவைக் கலந்து, இரசத்தையும் கூட்டிக் கெட்டியாகும் வரையில் கிளறிக் கொண்டிருக்க வேண்டும். காளானை டோஸ்டுக்குச் சுற்றிலும் வைத்து, அவற்றின் மேல் வியஞ்ஜநம் அல்லது குழம்பை ஊற்றவும்.

சமையல் முறை நே. 95

எபிநார்ட்ஸ் ஏ லா க்ரீம்

ஸ்பைநாச் கீரை
$\frac{1}{2}$ மேஜைக் கரண்டி கோதுமை மா
1 தேக்கரண்டி சர்க்கரை
1 கில் ($\frac{1}{4}$ காலன்) பாலேடு
1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

Pick the spinach leaves from the stalks wash the leaves thoroughly, then cook in a very little salted water. Strain off the water and press very dry. Chop the spinach finely. Heat half the Cocogem in a stew-pan and add salt, and stir in the chopped spinach. Mix half a tablespoonful of flour with the remainder of the Cocogem, stir it into the contents of the stew-pan. Add one teaspoonful sugar and the cream. Serve piled up on rounds of fried bread.

Recipe No. 96

ASPARAGUS CHEESE

1 *bundle of asparagus*
2 *tablespoonfuls grated cheese*
1 *egg*
1 *tablespoonful bread-crumbs*
2 *ozs. of Cocogem*

Cook the asparagus. Beat up the egg, dip the tips into it, and sprinkle grated cheese over them. Dip again into the egg and bread-crumbs. Fry in Cocogem. Serve on rounds of toast.

ஸ்பைநாச் இலைகளை அச்செடியின் தண்டுகளிலிருந்து பொறுக்கிக் கிள்ளி, நன்றாக அலம்பி உப்பிட்ட சொற்ப ஜலத்தில் சமைத்து, நீரை முற்றிலும் வடித்து விடவும். இலைகளை சிறிய துண்டுகளாக அரிந்து கொள்ளவும். பாதி கோகொஜெத்தைச் சமைக்கும் பாத்திரத்தில் காய்ச்சி, உப்பிட்டு, அரிந்த கீரையை அதில் போட்டுக் குழைத்துக் கொண்டே சமைக்கவும். கோதுமை மாவை மிச்சமுள்ள கோகொஜெத்தில் கலந்து, சமைக்கும் பாத்திரத்திலிட்டு அதிலுள்ள மற்றச் சரக்குகளோடு கூட்டிக் கலக்கவும். சர்க்கரையையும், பாலேட்டையும் கூட்டி, பொரித்தெடுத்த ரொட்டிக்குச் சுற்றிலும் அதன் மேலும் குவியலாக யிருக்குமாறு ஊற்றவும்.

சமையல் முறை நெ. 96

தண்ணீர்விட்டாங் கிழங்கு-பாலடை உணவு

1 கற்றை (அல்லது கட்டு) தண்ணீர் விட்டான்
2 மேஜைக் கரண்டி மசித்த பாலடை
1 முட்டை
1 மேஜைக் கரண்டி ரொட்டித் தூள்
2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

தண்ணீர் விட்டாங் கிழங்கைச் சமைத்துக் கொள்ளவும். முட்டையை அடித்துக் குழப்பி, அதில் கிழங்குத் தண்டு முனைகளைத் தோய்த்தெடுத்து, அவற்றின் மேல் மசித்த பாலடையைத் தெளிக்கவும். மறுபடியும் அவற்றை முட்டையில் தோய்த்து, உடனே ரொட்டித் தூளில் புரட்டி, கோகொஜெத்தில் பொரித்துக் கொள்ளவும். இதை டோஸ்டுக்குச் சுற்றிலும் பரவினாற் போல் பரிமாறவும்.

EGG DISHES

Recipe No. 97

FRENCH EGG DISH

2 potatoes
4 eggs
1 gill fresh cream
Seasoning
1 oz. grated cheese
2 ozs. of Cocogem

Fry thin slices of potato in Cocogem. Put a layer of potatoes into a fireproof dish. Break the eggs into this, cover them with the cream, and sprinkle over with salt, pepper, and grated cheese. Cook in the oven for about five minutes.

Recipe No. 98

SAHARA EGGS

½ cup of milk
4 eggs
2 ozs. stoned dates
Seasoning
2 ozs. Cocogem

Heat the Cocogem in the frying pan. Pour in the eggs which have been beaten with the milk and scramble them. Fry in Cocogem some stoned dates, and arrange the eggs on a bed of fried dates.

Recipe No. 99

CREAMED EGGS

¼ lb. of cheese
6 hard boiled eggs
6 slices of toast
3 tablespoonfuls of flour
1½ cups of milk
Seasoning
1 teaspoonful chopped parsley
3 tablespoonful of Cocogem

Heat the Cocogem, add flour and salt, and stir till well mixed. Add the milk slowly and cook well, stirring all the time. Add the

முட்டை உணவுகள்

சமையல் முறை நே. 97

பிரஞ்சு நாட்டு முட்டை உணவு

2 உருளைக் கிழங்குகள்
4 முட்டைகள்
1 கில் புதிய பாலேடு
மிளகுப் பொடி, உப்பு
1 அவுன்ஸ் மசித்த பாலடை
2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

உருளைக் கிழங்குகளை மிக்க மெல்லிய சீவல்களாகச் சீவி கோகொஜெத்தில் வறுக்கவும். நெருப்புக்குக் கெடாத தட்டில் ஒரு வரிசை அச் சீவல்களைப் பரப்பவும். இதன் மேல் முட்டைகளை உடைத்துக் கொட்டி, பாலேட்டை அதன் மேல் பரப்பி, உப்பு, மிளகுத் தூள், மசித்த பாலடை இவற்றை அதன் மேல் தூவவும். அடுப்பிலேற்றி சுமார் ஐந்து நிமிஷ நேரம் சமைக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 98

ஸஹாரா முட்டை உணவு

½ கோப்பை பால்
4 முட்டைகள்
2 அவுன்ஸ் கொட்டை நீக்கிய பேரீச்சம் பழம்
மிளகுத் தூள், உப்பு
2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

வறுக்கும் பாணலியில் கோகொஜெத்தைக் காய்ச்சி, அதில் பாலுடன் கூட்டி அடித்துக் குழப்பிய முட்டைகளைப் போட்டுக் குழப்பிக் கொண்டே சமைக்கவும். கொட்டை நீக்கிய பேரீச்சம் பழங்களைக் கோகொஜெத்தில் வறுத்து, அப்பழங்களை ஒரு தட்டில் கனமாகப் பரப்பி, அதன் மேல் முட்டைப் பொரியலை வரிசையாகப் பரப்பவும்.

சமையல் முறை நே. 99

பாலேடு கூட்டிய முட்டை உணவு

¼ இறாத்தல் பாலடை
6 கெட்டியாகச் சமைத்த முட்டைகள்
6 பொரித்த ரொட்டித் துண்டுகள்
3 மேஜைக் கரண்டி கோதுமை மா
1½ கோப்பை பால்
மிளகுத் தூள், உப்பு
1 தேக்கரண்டி சிதைத்த பார்ஸிலிக் கீரை
3 மேஜைக் கரண்டி கோகொஜெம்

கோகொஜெத்தைக் காய்ச்சி, மாவையும் உப்பையும் அதில் போட்டு அவை நன்றாகக் கலக்கும் வரையில் கிளறிக் கொண்டிரு. சிறுகச் சிறுகப்

cheese and beat till smooth. Arrange slices of toast on hot plate, pour a little sauce on each piece, cut the eggs in half, and place on toast. Pour over the rest of the sauce, and sprinkle with parsley.

Recipe No. 100

SPANISH EGG LUNCH DISH

6 hard boiled eggs	*Seasoning*
Carrot, turnip, potato, onion	*1 oz. Cocogem*

Chop the vegetables and fry in Cocogem. Add a little water and cook till tender. Hard boil six eggs. Shell and halve them and turn them upside down on a plate. Surround with the chopped vegetables, and pour a thick brown gravy over.

Recipe No. 101

WALNUT OMELETTE

6 peeled walnuts	*Seasoning*
1 tablespoonful milk	*1 oz. Cocogem*
4 eggs	

Break eggs into a basin, add the milk. Season and beat well. Shred the walnuts and fry well in Cocogem. Add to the eggs. Heat the remaining Cocogem and pour in the mixture. Cook over a quick fire stirring all the time till the eggs begin to set, then shape in a half moon and turn out quickly on to a hot dish.

Recipe No. 102

CONTINENTAL EGGS

4 hard boiled eggs	*Brown bread-crumbs*
2 dessertspoonfuls rice	*Seasoning*
Tomato puree	*½ oz. Cocogem*

பாலே ஊற்றி, கலக்கிக் கொண்டே சமைத்து, பாலடையைக் கூட்டி, பசை போல் மிருதுவாகும் வரையில் குழப்பிக் கொண்டிருக்கவும். ஒரு சூடான தட்டில் ரொட்டி வறுவல்களை அடுக்கி, ஒவ்வொரு டோஸ்டின் மேலும் குழம்பை கொஞ்சம் ஊற்றவும். முட்டைகளைப் பாதியாக அறுத்து டோஸ்டு களின் மேல் வைத்து, மிச்சமுள்ள குழம்பையும் அவற்றின் மேல் ஊற்ற வேண்டும். அவற்றின் மேல் பார்ஸிலிக் கீரைத் துண்டுகளைத் தூவவும்.

சமையல் முறை நே. 100

ஸ்பைன் நாட்டுப் பிற்பகல் முட்டைச் சிற்றுண்டி

6 கெட்டியாகச் சமைத்த முட்டைகள்
மஞ்சள் வெள்ளிக் கிழங்கு, டர்னிப், உருளைக் கிழங்கு, வெங்காயம்
மிளகுத் தூள், உப்பு
1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

மரக் கறிகளைச் சிதைத்து, கோகொஜெத்தில் வறுக்கவும். சிறிது ஜலத் தைக் கொட்டி, மிருதுவாகச் சிறிது சமையலாகும் வரையில் அடுப்பில் வைத்து வை. ஆறு முட்டைகளையும் கெட்டியாகச் சமை. அவற்றை ஓடு நீக்கி, பாதியாக அறுத்து, ஒரு தட்டில் தலை கீழாகக் கவிழ்க்கவும். அவற் றைச் சுற்றிலும் சிதைத்த மரக் கறிகளை அடுக்காக அமைத்து, அவற்றின் மேல் குழம்பான பழுப்பு நிற கிரேவி என்னும் மாம்ஸ ரஸத்தை ஊற்றவும்.

சமையல் முறை நே. 101

அக்ரூட் அடை

6 தோலுரித்த அக்ரூட்
1 மேஜைக் கரண்டி பால்
4 முட்டைகள்
மிளகுத் தூள், உப்பு
1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

முட்டைகளை ஒரு வாயகன்ற தட்டில் (பேஸின்) உடைத்துக கொட்டி, அத்துடன் பாலைக் கூட்டவும். மிளகுத் தூள்-உப்பு இவற்றையும் சேர்த்து நன்றாகக் குழப்பவும். அக்ரூட் பழங்களைச் சின்னஞ் சிறியவை களாய்ச் சிதைத்து, கோகொஜெத்தில் வறுத்து, முட்டையுடன் சேர்க்கவும். மிகுந்துள்ள கோகொஜெத்தையும் காய்ச்சி, முன் கலவையில் ஊற்றவும். நன் றாக எரியும் அடுப்பிலேற்றி, முட்டைகள் அமுரும் வரையில் கலக்கிக் கொண்டே சமைத்து, அர்த்த சந்திரன் உருவாகச் செய்து, ஒரு சூடான தட்டில் உடனே கவிழ்த்துக் கொள்ளவும்.

சமையல் முறை நே. 102

காண்டினேன்டல் எக்ஸ்

4 கெட்டியாகச் சமைத்த முட்டைகள்
2 டெஸர்ட் ஸ்பூனளவு அன்னம்
தக்காளிக் காயாலாக்கிய பூரி
பழுப்பு நிற ரொட்டித் தூள்
மிளகுத் தூள், உப்பு
½ அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

Smear a fireproof dish with Cocogem, and in it put a layer of cooked rice. Sprinkle with salt, pepper, and a little grated nutmeg. Arrange slices of hard boiled eggs on rice. Cover with a thick tomato puree. Sprinkle with bread-crumbs. Dot all over with small pieces of Cocogem, and heat up in the oven. Spaghetti may be used in place of rice, if desired.

Recipe No. 103

CARDINAL EGGS

3 eggs | *1 small onion*
1 lb. of tomatoes | *Seasoning*
3 tablespoonfuls milk | *1 oz. Cocogem*

Cut a slice off the top of each tomato and scoop out the centre. Sprinkle the insides with pepper and a very little finely chopped onion. Cook the top slices and centres of the tomatoes until soft and rub them through a sieve. Heat the Cocogem in a small stew-pan, add the eggs, the milk, the tomato puree and a seasoning of salt and pepper, and stir over very gentle heat until it begins to thicken. Then fill the tomato cases with this, lay them on a Cocogem-smeared fireproof dish, and put a small piece of Cocogem on top. Bake for eight minutes in a moderate oven.

Recipe No. 104

MUSHROOM SCRAMBLE

1 small tin of mushrooms | *Seasoning*
4 eggs (or number required) | *2 ozs. Cocogem*
½ cup milk

Cut up the mushrooms and fry them in Cocogem. Add seasoning. Leave them to cool. Beat the eggs with milk, and stir the mushrooms into this. Scramble in the usual way.

நெருப்புக்குக் கெடாத ஒரு பாத்திரத்தினுள் கோகோஜெத்தைத் தடவி, அதனுள் ஒரு பரப்பு அன்னத்தைப் பரப்பவும். அதன்மேல் உப்பு, மிளகுத் தூள், ஒரு சிறிது ஜாதிக்காய்த் தூள் இவற்றைத் தூவி, கெட்டியாகச் சமைத்த முட்டைகளைச் சீவி அன்னத்தின் மேல் அடுக்கவும். அதை மூடினாற்போல் தக்காளிக் காய்ப் பூரியை (டொமாடோ பூரி) வைத்து, ரொட்டித் தூளை அதன் மேல் தூவி, கோகோஜெத் துளிகளை அதன்மேல் முற்றிலும் தெளிக்கவும். பிறகு அடுப்பிலேற்றிப் பக்குவம் செய்யவும். விருப்பமிருந்தால் அன்னத்திற்குப் பதிலாக ஸ்பாக்கெட்டி என்கிற கோதுமை மாவாலாகிய உணவு உபயோகிக்கத் தக்கது.

சமையல் முறை நே. 103

முக்கியமான முட்டை உணவு

3 முட்டைகள்
1 இருத்தல் தக்காளிப் பழம்
3 மேஜைக் கரண்டி பால்
1 சிறிய வெங்காயம்
மிளகுத் தூள், உப்பு
1 அவுன்ஸ் கோகோஜெம்

ஒவ்வொரு தக்காளியின் முனையையும் சீவி விட்டு, உட்புறத்தைக் குடைந்து விடு. அதனுள்ளே மிக்க மெல்லியனவான வெங்காயச் சீவல்களில் கொஞ்சமும் மிளகுத் தூளும் தூவவும். தக்காளியிலிருந்து சீவியெடுத்த மேல் பாகத்தையும், குடைந்தெடுத்த உட்புறச் சதையையும் மெதுவாகும்படியாகச் சமைத்துச் சலித்தெடுக்கவும். ஒரு சிறிய பாணலியில் கோகோஜெத்தைச் சுடவைத்து முட்டைகளையும், பாலையும், தக்காளிப் பூரியையும், உப்பு-மிளகுப் பொடிகளையும் கூட்டி, மிக்க மிதமான அனலில் கெட்டியாகும் வரையில் கிளறிக் கொண்டே சமைக்கவும். இதைக் கொண்டு தக்காளிச் சிமிழ்களை நிரப்பி, கோகோஜெம் பூசிய நெருப்புக்குக் கெடாத தட்டில் அவற்றை வைத்து, அவற்றின் உச்சியில் சிறிது தோய்ந்த கோகோஜெத்தை வைக்கவும். பிறகு மிதமான நெருப்பில் சுமார் எட்டு நிமிஷம் அதைச் சமைத் தெடுக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 104

மஷ்ரூம் ஸ்கிராம்புள்

1 சிறிய டப்பா காளான் (மஷ்ரூம்)
4 முட்டைகள் (அல்லது தேவையானவை)
½ கோப்பை பால்
மிளகுத் தூள், உப்பு
2 அவுன்ஸ் கோகோஜெம்

காளான்களை அறுத்துக் கோகோஜெத்தில் வறுத்து, மிளகுத் தூளையும் உப்பையும் கூட்டி, பிறகு ஆற வைக்கவும். முட்டைகளைப் பாலில் உடைத்துப் போட்டு அடித்துக் குழப்பி, அதில் காளான்களைப் போட்டுக் கலந்து, வழக்கமான முறையில் கிளறிக் கொண்டே சமைத் தெடுக்கவும்.

Recipe No. 105

FRIED EGGS AND SPINACH

1 *lb. of spinach*	*Seasoning*
2 *eggs*	2 *ozs. Cocogem*

Pick the leaves from spinach stalks and wash thoroughly. Put into a large saucepan. Sprinkle with salt, and cook over a low heat until sufficient water has been extracted from the spinach in which to cook it. Simmer till tender. Rub through a sieve. Melt half the Cocogem in a saucepan, and stir in the spinach, add salt, and heat. Fry the eggs in the remainder of the spinach and then put spinach on buttered toast with fried eggs on top.

சமையல் முறை நே. 105

பொரித்த முட்டை-ஸ்பைநாச் சிற்றுண்டி

1 இருத்தல் ஸ்பைநாச்	மிளகுப் பொடி, உப்பு
2 முட்டைகள்	2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

ஸ்பைநாச் தண்டிலிருந்து இலைகளைப் பறித்தெடுத்து, நன்ருகக் கழுவவும். அவற்றை ஒரு பெரிய சட்டியில் போட்டு, உப்பைத் தூவி, அக்கீரைகளடங்கிய நீர் தகுந்தவாறு பிரியும் வரையில் மிதமான சூட்டில் சமைத்து மிருதுவாகப் பக்குவம் செய்யவும். ஒரு சல்லடையில் தேய்த்து வடிக்கட்டவும். பாதி கோகொஜெத்தை ஒரு பாணலியில் உருக்கி ஸ்பைநாச்சைப் போட்டுக் கிளறிக்கொண்டே உப்பையும் சேர்த்துச் சமைக்கவும். மிச்சமுள்ள ஸ்பைநாச்சுடன் முட்டையையும் வறுத்து, ஸ்பைநாச்சை வெண்ணெயிட்ட டோஸ்டின் மேல் சேர்த்து, அவற்றின் மேல் பொரித்த முட்டைகள் நிற்கும் படியாகச் செய்யவும்.

SALAD DRESSINGS AND SAUCES

Recipe No. 106

STANDARD FRENCH DRESSING

2 tablespoonfuls vinegar or lemon juice
½ teaspoon salt
¼ teaspoon pepper
2 tablespoonfuls Cocogem

Put in a small jar and shake well before using.

Recipe No. 107

INDIAN DRESSING

To French Dressing add :—

1 hard cooked egg yolk rubbed through a strainer
1 small chopped beet
1 tablespoonful chopped pickles
½ tablespoon green pepper minced
½ tablespoonful chopped parsley

(Green pepper is known as the capsicum chilli in India.)

Recipe No. 108

HARD SAUCE (for puddings)

1 cup powdered sugar
½ teaspoonful flavouring
Nutmeg and orange peel to taste
⅓ of a cup of Cocogem

Beat the Cocogem and sugar together until light and creamy. Add flavouring and beat thoroughly for ten minutes. Grate nutmeg and a little orange peel over the top.

பழக்கலவை பச்சடி வேறு வியஞ்ஜநங்கள்

சமையல் முறை நே. 106

ஸ்டாண்டர்ட் பிரெஞ்சு டிரெஸ்ஸிங்

2 மேஜைக் கரண்டி காடி (விநீகர்) அல்லது எலுமிச்சம் ரசம்
½ தேக்கரண்டி உப்பு
¼ தேக்கரண்டி மிளகுப் பொடி
2 மேஜைக் கரண்டி கோகோ ஜெம்

எல்லாவற்றையும் ஒரு சிறிய ஜாடியில் போட்டுக் கலந்து, உபயோகிக்கு முன் நன்ருகக் குலுக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 107

இந்தியன் டிரெஸ்ஸிங்

பிரஞ்சு டிரஸ்ஸிங் உணவுடன் இதைக் கூட்டவும்:—

1 கெட்டியாகச் சமைத்த முட்டையின் மஞ்சள் கரு-இதை ஒரு வடிக்கட்டும் கருவியினுள் தேய்த்து வடிக்கட்டிக் கொள்ளவும்.
1 சிறிய பீட் கிழங்கின் சீவல்கள்
1 மேஜைக் கரண்டி மசித்த ஊறுகாய்
½ மேஜைக் கரண்டி அரைத்த பச்சை மிளகாய்
½ தேக்கரண்டி சிதைத்த பார்ஸிலிக் கீரை

(க்ரீன் பெப்பர் என்பது இந்தியாவில் பச்சை மிளகு என்று வழங்கப் படும்.)

சமையல் முறை நே. 108

கெட்டிக் குழம்பு (புட்டு அல்லது சிற்றுண்டிக்கு)

1 கோப்பை நன்ருகப் பொடித்த சர்க்கரை
½ தேக்கரண்டி வாசனைச் சாமான்
சுவைக்காக-ஜாதிக்காய்த் தூளும், ஆரஞ்சுத் தோல் சீவல்களும்
⅓ கோப்பை கோகோஜெம்

கோகொஜெத்தையும் சர்க்கரையையும் ஒன்று கூட்டித் தெளிவாகவும் வெண்ணெய் போலவும் ஆகும் வரையில் நன்ருகக் குழப்பவும். வாசனைக் கலவைகளையும் கூட்டி நன்ருகச் சேரும்படிப் பத்து நிமிஷம் குழப்பவும். சிறிது ஆரஞ்சுப் பழத் தோலின் சீவல்களையும், இழைத்தெடுத்த ஜாதிக்காய்ப் பொடியையும் அவற்றின் மேல் தூவவும்.

Recipe No. 109

BECHAMEL SAUCE

1 oz. flour
2 tablespoonfuls cream
½ pint of milk
Seasoning
1 small onion
Very small piece of carrot and turnip
1 oz. Cocogem

Simmer the vegetables in the milk. (Herbs may be added if liked.) After cooking for ten minutes, strain. Cook the Cocogem and flour together until quite smooth, add the milk, whisk till boiling, add the cream, and use.

Recipe No. 110

RELISH SAUCE

1 onion
1 small carrot
3 mushrooms
1 tablespoonful flour
½ pint of stock
Thyme
Bay leaf
2 tablespoonfuls vinegar
1 oz. Cocogem

Fry the sliced onion, carrot, and mushrooms in the Cocogem. Stir in the flour, add the stock, bring to the boil, and add the herbs Simmer for 20 minutes, season, and add two tablespoonfuls of vinegar. Strain, and serve.

Recipe No. 111

PARSLEY SAUCE

Parsley
2 teaspoonfuls flour
½ pint of water
2 ozs. solid Cocogem
½ pint of Cocogem (liquid)

Wash the parsley and boil for five minutes. Drain, and chop very finely and put into a sauceboat. Make a smooth paste with the liquid

சமையல் முறை நே. 109

பிசேமேல் ஸாஸ்

1 அவுன்ஸ் கோதுமை மா
2 மேஜைக் கரண்டி பாலேடு
½ பைண்ட் பால்
மிளகுத் தூள், உப்பு
1 சிறிய வெங்காயம்
ஒரு மிகச் சிறிய மஞ்சள் வெள்ளிக் கிழங்குத் துண்டு (காரட்)
ஒரு மிகச் சிறிய டர்னிப் துண்டு
1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

மரக் கறிகளைப் பாலில் சொற்பம் சமைக்கவும். (ஹெர்ப்ஸ் என்கிற பச்சைக் கீரைகளைத் தேவையானால் கூட்டிக் கொள்ளவும்.) பத்து நிமிஷம் சமைத்த பிறகு வடித்துக் கொள்ளவும். மாவையும் கோகொஜெத்தையும் கூட்டி நன்றாகப் பசைபோல் கூடி வரும் வரையில் நெருப்பில் பக்குவம் செய்யவும். பாலைக் கூட்டி கொதி வரும் வரையில் துரிதமாகக் கிளறி, பாலேட்டைக் கலந்து, பிறகு உபயோகிக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 110

நற்சுவைக் குழம்பு

1 வெங்காயம்
1 சிறிய மஞ்சள் வெள்ளிக் கிழங்கு (காரட்)
3 காளான்கள் (மஷ்ரூம்ஸ்)
1 மேஜைக் கரண்டி கோதுமை மா
½ பைண்ட் இரசம்
நீர்ப்பிரமை யிலை (தைம்-Thyme)
பே லீப் (Bay Leaf) இலை
2 மேஜைக் கரண்டி காடி
1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

வெங்காயச் சீவல்கள், மஞ்சள் வெள்ளிக் கிழங்குச் சீவல்கள், சிதைத்த காளான் இவற்றைக் கோகொஜெத்தில் வறுத்துக் கொள். கோதுமை மா, இரசம் இவற்றையும் கூட்டிக் கொதிக்கும் தருவாயில் இலைகளைக் கூட்டவும். 20 நிமிஷம் மெதுவாகக் கொதிக்க வைத்து, மிளகுப் பொடி-உப்புகளைச் சேர்த்து, காடியையும் கூட்டிக் குழப்பிப் பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 111

பார்ஸிலிக் குழம்பு

பார்ஸிலிக் கீரை
2 தேக்கரண்டி கோதுமை மா
½ பைண்ட் ஜலம்
2 அவுன்ஸ் கெட்டியான கோகொஜெம்
½ பைண்ட் கோகொஜெம் (திரவம்)

பார்ஸிலிக் கீரையைக் கழுவி, ஐந்து நிமிஷம் சமைத்து, நீரை வடித்து, மிக்க நுண்ணியதாகத் துவைத்து, குழம்புப் பரிமாறும் மூக்குச்

Cocogem flour and water. Mix with the parsley and add the other 2 ozs. of Cocogem. Stir till mixture is smooth. Boil for 2 minutes and serve.

Recipe No. 112

ITALIAN SAUCE

4 mushrooms
½ teaspoonful of chopped parsley
1 bay leaf
1 tumbler of white wine
2 onions
1 tablespoonful flour
½ cupful of stock
1 oz. Cocogem

Heat the Cocogem in a stew-pan, add the mushrooms and onions, chopped finely, the bay leaf and the parsley, and cook together for a few minutes. Stir in the flour, wine, and stock, and boil gently until thickened. Remove the bay leaf and serve with fish and meat dishes.

Recipe No. 113

CAPER SAUCE

1 oz. flour
3 gills of mutton broth
Seasoning
2 tablespoonfuls capers
½ teaspoonful vinegar from the capers
1 oz. of Cocogem

Heat the Cocogem and stir in the flour. Add the mutton broth gradually. When boiling add capers, vinegar, salt and pepper. Simmer for five minutes, then serve.

Recipe No. 114

CUCUMBER SAUCE

1 cucumber
1 small onion
1 tablespoonful brown flour
½ pint of hot water
3 ozs. Cocogem

சட்டியில் எடுத்து வை. திரவமான கோகொஜெம், மா, ஜலம் இவற்றைக் கூட்டி மிருதுவான பசைபோல் குழப்பவும். இதைப் பாஸ்லிக் கீரை யோடு கூட்டி, இரண்டு அவுன்ஸ் கோகொஜெத்தையும் கலந்து விடவும். இக் கலவை முற்றிலும் வழுமூண்டு வரும் வரையில் குழப்பி விட்டு, இரண்டு நிமிஷம் கொதிக்க வைத்துப் பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 112

இடாலியன் குழம்பு

4 காளான்கள்	2 வெங்காயங்கள்
½ தேக்கரண்டி பொடி செய்த பார்ஸ்லிக் கீரை	1 மேஜைக் கரண்டி கோதுமை மா
1 பே லீப் என்னும் இலை	½ கோப்பை இரசம்
1 டம்ளர் வெள்ளை ஒயின்	1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

கோகொஜெத்தை ஒரு பாணலியில் காய்ச்சி, அதில் காளான், வெங் காயச் சீவல்கள், பே லீப், பார்ஸ்லிக் இவற்றைச் சேர்த்து, அனைத்தையும் நன்றாகச் சில நிமிஷ நேரம் சமைக்கவும். அதில் கோதுமை மா, ஒயின், இரசம் இவற்றையும் கூட்டி, கெட்டியாகும் வரையில் கிளறிக் கொண்டே மெதுவாகக் கொதிக்க வைக்கவும். பே லீப் இலைகளை எடுத்துப் போட்டு விட்டு, மீனுணவு இறைச்சி யுணவுகளோடு பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 113

கேபர் குழம்பு

1 அவுன்ஸ் கோதுமை மா	2 மேஜைக் கரண்டி கேபர் மரக் கறி
3 கில் மாமிசக் குழம்பு	½ தேக்கரண்டி கேபரியிலிருந்து செய்த காடி (வினீகர்)
மிளகுத் தூள், உப்பு	1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

கோகொஜெத்தைக் காய்ச்சி, மாவை அதில் கலக்கவும். அதில் கொஞ்சம் கொஞ்சமாய் மாமிசக் குழம்பை ஊற்றி, அது கொதிக்கும்போது கேபர், காடி, உப்பு, மிளகுத் தூள் இவற்றையும் கூட்டி, ஐந்து நிமிஷம் மெதுவாகக் கொதிக்க வைத்து எடுத்துப் பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 114

வெள்ளரிக்காய் குழம்பு

1 வெள்ளரிக் காய்	½ பைண்ட் ஜலம்
1 சிறிய வெங்காயம்	3 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்
1 மேஜைக் கரண்டி பழுப்பு நிற மா (பிரௌன் பிளவர்)	

Heat the Cocogem. Peel and cut the cucumber into slices. Remove the seeds. Cut the onion into small pieces. Add both to the heated Cocogem. Fry until a good colour. Make a paste of the flour and water. Add to the cucumber and Cocogem. Stir well till it thickens.

கோகொஜெத்தைக் காயவை. வெள்ளரியைத் தோல் சீவி, மெல்லிய சீவல்களாக அறுக்கவும். விதைகளை நீக்கவும். வெங்காயத்தைச் சிறு சிறு துண்டுகளாக்கவும். இரண்டையும் சுடவைத்த கோகொஜெத்தில் சேர்த்து, நல்ல நிறம் ஏற்படும் வரையில் வறுக்கவும். மாவில் ஜலம் சேர்த்துப் பசை போல் பிசையவும். இதையும், வெள்ளரிக் காயையும், கோகொஜெத்தையும் ஒன்றாகக் கூட்டி, முற்றிலும் சேர்ந்து கெட்டியாகும் வரையில் நன்றாகக் கலக்கவும்.

CAKES AND PASTRIES

Recipe No. 115

COCOGEM PIE CRUST

½ teaspoonful salt
1½ tablespoonfuls cold water
2 cups flour
1 teaspoonful baking powder (optional)
½ cup Cocogem

Work the Cocogem into the flour and salt, then pour in the cold water, and roll out very thinly (about ½ inch thick) immediately. Smear a pie-dish with Cocogem, and bake until a light brown. Let the pastry cool before putting in fruit or any other filling. This is important for all pies.

Recipe No. 116

CANADIAN OATMEAL MACAROONS

1 small cup sugar
1 cup rolled oats
Small teaspoonful baking powder
2 eggs
1 cup flour
¼ of a grated nutmeg
¾ cup of Cocogem

Beat the eggs and sugar and add the Cocogem and flavourings, the flour, baking powder and the oats. Let the mixture stand for 10 minutes. Smear a baking tin with Cocogem and drop the mixture on to this, by the half teaspoonful, leaving plenty of space to allow them to spread. Bake in a medium oven. Lift out with a bread knife or fish knife as they become very brittle when cool.

பணியாரங்களும் வேறு மாப்பண்டங்களும்

சமையல் முறை நே. 115

கோகோஜேம் பை கிரஸ்டு

½ தேக்கரண்டி உப்பு
1½ மேஜைக் கரண்டி குளிர்ந்த ஜலம்
2 கோப்பை கோதுமை மா
1 தேக்கரண்டி கறிமசாலா (பேகிங் பௌடர்-அவசியமானல் உபயோகிக்க)
½ கோப்பை கோகொஜெம்

கோகொஜெத்தையும் மாவையும் கூட்டிப் பிசைந்து உப்பையும் கலந்து கூட்டி, பிறகு குளிர்ந்த ஜலத்தை ஊற்றிக் கலந்து, உடனே (சுமார் ½ அங்குல கனத்தில்) மிக மெல்லியதாக நீள உருட்டிக் கொள்ளவும். கோகொஜெத்தை ஒருபை-டிஷ் என்னும் பாத்திரத்தில் பூசி, அதில் அவ்வுருட்டிய மாவை வைத்து, பழுப்பு நிறமாகும் வரையில் அடுப்பிலேற்றி பக்குவம் செய்யவும். பணியாரத்தின் உள்ளே பழத்தையாவது வேறு எப்பூர்ணத்தையாவது அடைப்பதற்கு முன்பு அது நன்ருக ஆற வேண்டும். பூர்ணம் வைத்த பணியாரங்களெல்லாவற்றிற்கும் இது முக்கியமானது.

சமையல் முறை நே. 116

கானடியன் ஓட்மீல் மகரூன்ஸ்

1 சிறிய கோப்பை சர்க்கரை
1 கோப்பை ரோல்ட் ஓட்ஸ்
சிறிய தேக்கரண்டி பேகிங் பௌடர்
2 முட்டைகள்
1 கோப்பை கோதுமை மா
¼ ஜாதிக்காய்-இழைப்புப் பொடி
¾ கோப்பை கோகொஜெம்

முட்டைகளையும் சர்க்கரையையும் சேர்த்து அடித்துக் குழப்பி, கோகொஜெம், வாசனைச் சரக்கு, கோதுமை மா, பேகிங் பௌடர், ஓட்மீல்ஸ் இவற்றை அத்துடன் கூட்டிக் கலக்கவும். இதைப் பத்து நிமிஷம் அசையாமல் வைத்திருக்கவும். வறுக்கும் பாணலியில் கோகொஜெத்தைப் பூசி, அதில் அக்கலவையை அரை அரை தேக்கரண்டியளவாக விட்டு அதிக இடத்தில் நன்ருகப் பரவச் செய்து, நடுத்தரமான நெருப்பில் பக்குவம் செய்து, ரொட்டி யறுக்கும் கத்தியால் மெதுவாக அடியில் விட்டுத் தூக்கி, யெடுக்கவும். ஆறிய பிறகு இவை மிக எளிதில் ஒடிந்து உதிரக் கூடியனவாகும்.

Recipe No. 117

DATE CAKE (North American Recipe)

9 ozs. flour
1 heaped teaspoonful baking powder
3 eggs
½ lb. of figs or dates
2 cups sugar
1 large tablespoonful water
½ teaspoonful vanilla
½ lb. of Cocogem

Cut up the fruit and mix with the flour. Cream the Cocogem, sugar and flavouring. Add eggs one at a time, after beating. Add a little flour and baking powder, then water, then the rest of the flour, and the well floured fruit. Bake slowly.

Recipe No. 118

GINGERBREAD WITHOUT EGGS

1 lb. of flour
4 ozs. treacle
4 ozs. golden syrup
4 ozs. preserved ginger
½ teaspoonful baking soda
1 teaspoonful mixed spice
4 ozs. sultanas
6 ozs. sugar
½ oz. ground ginger
½ pint of milk
4 ozs. Cocogem

Put the flour in a basin and mix with the soda. Rub the Cocogem into the flour. Cut the ginger into small pieces, and add the dry ingredients. Mix thoroughly. Stir in the treacle and milk, also the syrup. Mix well. Bake very slowly for about 1½ hours.

Recipe No. 119

OATMEAL SCONES

1 breakfast-cupful of flour
½ breakfast-cupful of oatmeal
½ teaspoonful baking soda
1 tablespoonful cream of tartar
Pinch of salt
A little milk
1½ ozs. of Cocogem

சமையல் முறை நே. 117

பேரீச்சம் பழப் பணியாரம் (வட அமெரிக்காவில் வழங்குவது)

9 அவுன்ஸ் கோதுமை மா
1 தேக்கரண்டி நிரம்பிய பேகிங் பௌடர்
3 முட்டைகள்
½ இருத்தல் அத்திப் பழம் அல்லது பேரீச்சம் பழம்
2 கோப்பை சர்க்கரை
1 பெரிய மேஜைக் கரண்டி ஜலம்
½ தேக்கரண்டி வானில்லா
½ இருத்தல் கோகொஜெம்

பழங்களை அறுத்து மாவுடன் கலக்கவும். கோகொஜெம், சர்க்கரை, வாசனைச் சரக்குகள் ஆகியவற்றைக் கூட்டி வெண்ணெய் போல் குழப்பவும். முட்டைகளை ஒரு தடவைக்கு ஒன்றாக உடைத்துக் கலக்கவும். சிறிது மாவையும், பேகிங் பௌடரையும், பிறகு ஜலத்தையும், பிறகு மற்றுமுள்ள மாவையும் கூட்டிக் கலக்கிக் கடைசியில் நன்றாக மாவுடன் கலந்த பழத்தையும் கூட்டவும். மெதுவாகச் சமைத் தெடுக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 118

முட்டை இல்லாத இஞ்சி ரொட்டி

1 இருத்தல் கோதுமை மா
4 அவுன்ஸ் சர்க்கரைப் பாகு
4 அவுன்ஸ் பொன்னிற ஷர்பத்து (Golden Syrup)
4 அவுன்ஸ் சேமித்து வைத்த இஞ்சி (preserved ginger)
½ தேக்கரண்டி பேகிங் ஸோடா
1 தேக்கரண்டி ஸ்பைஸ் என்னும் வாசனை இலை
4 அவுன்ஸ் சுல்தானு என்னும் விதையில்லா திராக்ஷை
6 அவுன்ஸ் சர்க்கரை
½ அவுன்ஸ் இஞ்சி
½ பைண்ட் பால்
4 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

ஒரு வாயகன்ற பாத்திரத்தில் (பேஸின்) மாவைப் போட்டு, ஸோடாவைக் கலக்கவும். கோகொஜெத்தை மாவுடன் கூட்டு. இஞ்சியைச் சிறு சிறு துண்டுகளாக அறுத்து, ஈரமில்லா மற்றச் சரக்குகளையும் அத்துடன் கலந்து, பாகு, பால், ஷர்பத்து இவற்றுடன் சேர்த்து அனைத்தையும் நன்றாகக் கலக்கும்படிச் செய்யவும். இதைச் சுமார் 1½ மணி நேரம் அடுப்பிலேற்றிப் பக்குவம் செய்யவும்.

சமையல் முறை நே. 119

ஓட்மீல் ஸ்கோன்ஸ்

1 பிரேக்பாஸ்ட் கோப்பை கோதுமை மா
½ பிரேக்பாஸ்ட் கோப்பை ஓட்மீல்
½ தேக் கரண்டி பேகிங் ஸோடா
1 மேஜைக் கரண்டி க்ரீம் ஆப் டார்டார்
ஒரு சுட்டிகை உப்பு
சொற்பம் பால்
1½ அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

Mix the flour and oatmeal together. Rub in the Cocogem, and add the soda and cream of tartar and salt. Moisten to a soft dough with the milk. Turn on to a floured board, dust with flour, roll out lightly and cut into rounds. Dust with flour again, and bake on a fairly hot girdle.

Recipe No. 120

CHOCOLATE BOATS (specially for the children)

1 teaspoonful Cocoa	*4 ozs. self-raising flour*
4 ozs. sugar	*Some triangles of rice paper*
2 eggs	*3 ozs. Cocogem*

Beat the Cocogem and the sugar to a cream, and add the beaten eggs. Sift in the flour and cocoa and mix thoroughly. Put this mixture into Cocogem-smeared boat-shaped patty pans. Bake in a moderate oven from 20-30 minutes. When the boats are cool, make a slit down the centre of each and insert the rice paper to look like sails.

Recipe No. 121

COCOANUT CAKE

6 ozs. flour	*1 egg*
2 ozs. desiccated cocoanut	*A little milk*
½ teaspoonful baking powder	*3 ozs. Cocogem*
2 ozs. sugar	

Beat the Cocogem and sugar to a cream. Add the egg with a little flour. Stir in the cocoanut, the remaining flour and the baking powder. If too stiff add a little milk. Turn into patty pans smeared with Cocogem or cake tin and bake. If liked, ice with water icing and sprinkle with cocoanut.

மாவையும் ஓட்மீலையும் ஒன்றாகக் கலந்து, கோகொஜெத்தில் தேய்த்துப் பிசைந்து, ஸோடா, கிரீம் ஆப் டார்டார், உப்பு இவற்றையும் கூட்டி, பாலைச் சேர்த்துப் பசைபோல் குழப்பிப் பிசையவும். அதை மாவைப் பூசிய ஒரு பலகையின் மேல் கவிழ்த்து, மேலே மாவைத் தூவி, நீளமாக மெதுவாக உருட்டி யெடுத்து, வட்டம் வட்டமாகத் துண்டு செய்யவும். மறுபடியும் மாவைத் தூவி, வறுக்கும் பாணலியில் போட்டு நல்ல சூட்டில் சுட்டெடுக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 120

சாகோலேட் போட்ஸ் (முக்கியமாய் குழந்தைகளுக்கு)

1 தேக்கரண்டி கோகோ
4 அவுன்ஸ் சர்க்கரை
2 முட்டைகள்
4 அவுன்ஸ் ஸெல்ப்-ரைஸிங் பிளவர் (Selfraising flour)
3 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

கோகொஜெத்தையும் சர்க்கரையையும் சேர்த்து வெண்ணெய் போல் அடித்துக் குழப்பி, அதில் அடித்துக் கலக்கிய முட்டைக் கருவைக் கூட்டி, மா-கோகோ இவற்றின் மேல் வடித்து, அனைத்தையும் ஒன்று கூட்டவும். இக் கலவையைப் போட் உருவான வறுக்கும் பாணலியினுள் கோகொஜெத்தைத் தடவி, அதில் போட்டு, மிதமான அனலில் 20 அல்லது 30 நிமிஷ நேரம் பக்குவம் செய்தெடுத்து, போட் போன்ற பாத்திரம் நன்கு ஆறிய பிறகு, ஒவ்வொரு அப்பத்தின் இடையிலும் குறுகிய த்வாரம் விட்டு, அரிசிக் காகிதத்தை (ரைஸ் பேபர்) அந்த த்வாரத்தில் பாய் மரம் விரித்தாற் போல் தோன்றும்படி நுழைக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 121

தேங்காய்ப் பணியாரம்

6 அவுன்ஸ் கோதுமை மா
2 அவுன்ஸ் உலர்ந்த தேங்காய்
½ தேக்கரண்டி பேகிங் பௌடர்
2 அவுன்ஸ் சர்க்கரை
1 முட்டை
சிறிது பால்
3 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

கோகொஜெத்தையும் சர்க்கரையையும் கூட்டி வெண்ணெய் போல் குழப்பவும். சிறிது மாவையும் முட்டையையும் ஒன்று கூட்டவும். இதில் தேங்காய்த் துருவல், மிச்சமுள்ள மா, பேகிங் பௌடர் இவற்றைக் கூட்டி ஒன்றாகக் கலக்கவும். ரொம்பவும் கெட்டியா யிருந்தால் சிறிது பால் கூட்டிக் கொள்ளவும். இதை ஒரு கோகொஜெம் பூசிய வறுக்கும் பாணலியிலாவது, பணியார டப்பாவிலாவது எடுத்துப் போட்டு, சமைக்கவும். இஷ்டமிருந்தால் பனிக் கட்டித் தண்ணீரையாவது, பனிக் கட்டிகளையாவது தேங்காய்த் தூளுடன் மேலே தெளிக்கவும்.

Recipe No. 122

ORANGE CAKES

Grated orange rind
1 egg
2 ounces sugar
2½ ounces of flour
¼ teaspoonful baking powder
2 ounces Cocogem

Cream the Cocogem and sugar, then gradually add the beaten egg. Mix in lightly the sifted flour and baking powder. Add a little grated orange rind. Half fill small Cocogem-smeared patty tins with the mixture and bake for about twenty minutes in a moderate oven. When cold, the cakes should be iced with orange water icing made as follows:—

Heat the orange juice in a small pan and gradually add enough of it to the sieved icing sugar to make a coating consistency. Pour a little on top of each cake and sprinkle with some chopped pistachio nuts.

Recipe No. 123

DOUGHNUTS

8 ozs. flour
Castor sugar
1 oz. sugar
½ level teaspoonful baking soda
1 teaspoonful cream of tartar
A little milk
Raspberry jam
1 oz. Cocogem
Sufficient Cocogem for deep frying

Cut and rub the Cocogem into the flour and add the other dry ingredients. Mix to a soft consistency with milk. Roll out till half an inch thick. On a floured board using two cutters of different sizes, cut the dough into rings, or roll into balls with jam in the middle. Fry these in the hot Cocogem. Toss them in castor sugar

சமையல் முறை நே. 122

கமலாக் கிச்சிலிப் பணியாரம்

நசுக்கிச் சிதைத்த கமலாக் கிச்சிலியின் புரணிகள்
1 முட்டை
2 அவுன்ஸ் சர்க்கரை
2½ அவுன்ஸ் கோதுமை மா
¼ தேக்கரண்டி பேகிங் பௌடர்
2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

கோகொஜெத்தையும் சர்க்கரையையும் கூட்டி வெண்ணெய்போல் குழப்பி, மெதுவாக அதில் அடித்துக் குழப்பிய முட்டைக் கருவை ஊற்றி, சலித்த மாவையும் பேகிங் பௌடரையும் அதில் கலந்து, நசுக்கிச் சிதைத்த கமலாக் கிச்சிலிப் புரணியில் சொற்ப அளவு அதில் கலக்கவும். கோகொஜெம் பூசிய சிறிய வறுக்கும் டப்பாக்களில் அரை டப்பாக்களுக்கு அக் கலவையை ஊற்றி, மிதமான அனலில் சுமார் இருபது நிமிஷ நேரம் சமைக்கவும். குளிர்ந்த பிறகு இப் பணியாரங்களைப் பனிக் கட்டியால் குளிரச் செய்த கமலாக் கிச்சிலி ரஸத்தினுல் பனிக் கட்டிபோல் குளிரச் செய்யவும். அக் குளிர்ச்சி முறை பின் வருமாறு:—

கமலாக் கிச்சிலி ரஸத்தை ஒரு சிறிய தட்டில் ஊற்றிச் சுட வைக்கவும். ஐஸிங்-ஷுகர் என்கிற சர்க்கரையைச் சல்லடையில் வடிக்கட்டி, அதில் அந்த இரசத்தை ஊற்றி, பணியாரங்களுக்கு மேற் பூச்சுக்கு ஏற்றப் பண்டம் செய்து கொள்ளவும். இதை முற்கூறிய ஒவ்வொரு பணியாரத்தின் மேலும் சிறிது சிறிதாக ஊற்றி, தூளாக்கிய பிஸ்தாப் பருப்புப் பொடிகளை மேலே தூவவும்.

சமையல் முறை நே. 123

மாப் பணியாரம்

8 அவுன்ஸ் கோதுமை மா
1 அவுன்ஸ் சர்க்கரை
காஸ்டர் ஷுகர் என்னும் சர்க்கரை
½ தேக்கரண்டி சமையல் ஸோடா
1 தேக்கரண்டி க்ரீம் ஆப் டார்டர்
கொஞ்சம் பால்
ராஸ்ப்பெரி ஜாம் என்னும் பழக் குழம்பு
1 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்
அமரப் பொரிக்கத் தேவையான கோகொஜெம்

கோகொஜெத்தைக் கீண்டு, கோதுமை மா, மற்றுமுள்ள உலர்ந்த சரக்குகள் ஆகியவற்றை அதில் தேய்த்துக் கூட்டி, மற்ற மிருதுவான சரக்குகளோடும் பாலுடனும் கலக்கிப் பிசையவும். அரை அங்குல கனத்தில் நீள உருட்டி, மாவைப் பரப்பிய ஒரு பலகையில் போட்டு, கத்தியினுல் வளையம் போலாவது பந்தைப் போலாவது உருட்டி, ஒவ்வொன்றுக்கும் இடையில் ஜாமை வைத்து மடித்து, கோகொஜெத்தில் பொரித்து, அவற்றை காஸ்டர்-ஷுகரில் புரட்டவும்.

Recipe No. 124

POTATO SCONES (Scottish)

½ lb. of cold potatoes (mashed)
About 2 ozs. flour
Salt
½ oz. of Cocogem

Mix the potatoes and Cocogem together, add salt, and work in as much flour as the mixture will allow. Roll out very thinly, cut and place on a girdle, prick well, cook for three minutes on each side. Cool in a towel.

Recipe No. 125

OATCAKES

1 lb. of oatmeal
1 teaspoonful salt
Boiling water
Pinch of baking soda
2 tablespoonfuls Cocogem

Add salt to the oatmeal, pour in the Cocogem, add enough boiling water to make rather a soft consistency. Knead and turn out on to a board floured with oatmeal. Roll out as thinly as possible in a round, and cut into four. Rub over with dry oatmeal before putting on a fairly hot girdle. Do not turn the cakes when one side is cooked, as they are very brittle, but remove and bake in the oven till they are well cooked and curled up at the ends.

Recipe No. 126

CHOCOLATE CORNFLOUR BUNS

1½ ozs. Cocoa
¼ lb. flour
1 teaspoonful baking powder
¼ lb. of castor sugar
¼ lb. of cornflour
2 eggs, milk, vanilla essence
5 ozs. Cocogem

Sieve the cornflour, cocoa, and baking powder together. Separate the yolks from the whites of the eggs. Beat the sugar and

சமையல் முறை நெ. 124

பொடாடோ ஸ்கோன்

½ இருத்தல் நசுக்கிச் சிதைத்த ஆறிய உருளைக் கிழங்குகள்
உப்பு
சுமார் 2 அவுன்ஸ் கோதுமை மா
½ அவுன்ஸ் கோகோஜெம்

உருளைக் கிழங்கையும் கோகோஜெத்தையும் உப்பையும் ஒன்ருகக கூட்டி, இக் கலவை எவ்வளவு தாங்குமோ அவ்வளவு மாவைக் கலக்கவும். மெல்லிய உருளையாக உருட்டி, சிறிய துண்டுகளாக அறுத்து, ஒரு கட்டும் கருவியில் (கர்டில்) வைத்து, நன்ருகக் கொத்தி விட்டு, ஒவ்வொரு பக்கத்தையும் மும்மூன்று நிமிஷம் சமைத்தெடுத்து ஒரு சுத்தமான துவாலையில் ஆற வைக்கவும்.

சமையல் முறை நெ. 125

ஓட் கேக்ஸ்

1 இருத்தல் ஓட்மீல்
1 தேக்கரண்டி உப்பு
கொதிக்கும் ஜலம்
ஒரு சுட்டிகை பேகிங் ஸோடா
2 மேஜைக் கரண்டி கோகொஜெம்

உப்பை ஓட்மீலில் கூட்டி, கோகொஜெத்தை அதில் ஊற்றி, அதை மிருதுவான கூட்டுப் பொருளாகச் செய்யக் கூடியவாறு போதிய கொதி நீரைச் சேர்த்து, மையப் பிசைந்து, ஓட்மீல் மாவைப் பூசியுள்ள ஒரு பலகையின் மேல் போட்டு, கூடுமான வரையில் மெல்லிய கயிறுபோல் உருட்டி, நான்கு பாகமாக அதை வெட்டி, ஈரப் பசையில்லாத ஓட்மீல் மாவை மேலே பூசி, சுட்டிச் சமைக்கும் வறையோட்டில் (வறுக்கும் பாத்திரம்) போட்டுப் பக்குவம் செய்யவும். ஒரு பக்கம் சமைக்கப் பட்டுப் பக்குவமானதும் திருப்பி விடக்கூடாது; அப்படியாளுல் அவை எளிதில் விண்டு பல பல வென்று உதிர்ந்து விடும். ஆகவே அதை யெடுத்து வேறொரு பாத்திரத்தில் இட்டு, சுற்றிலும் முனைப் பாகம் தலையைத் தூக்கி மடங்கிக் கொள்ளும் வரையில் நன்ருகச் சுட்டெடுக்கவும்.

சமையல் முறை நெ. 126

சாகோலேட் காரன் பிளவர் அப்பம்

1½ அவுன்ஸ் கோகோ
¼ இருத்தல் கோதுமை மா
1 தேக்கரண்டி பேகிங் பௌடர்
¼ இருத்தல் காஸ்டர் ஷுகர்
¼ இருத்தல் காரன் பிளவர்
2 முட்டைகள்
பால்
வானில்லா எஸ்ஸென்ஸ்
5 அவுன்ஸ் கோகோஜெம்

காரன் பிளவர், கோகோ, பேகிங் பௌடர் இவற்றைக் கலந்து சல்லடையில் சலித்துக் கொள்ளவும். முட்டைகளை உடைத்து, வெண் கரு

Cocogem to cream. Whisk whites to a very stiff froth. Beat up yolks and stir in flour, etc., and vanilla essence and milk. Add the whites and mix lightly. Put into tins smeared with Cocogem and bake in a hot oven for 15-20 minutes.

Recipe No. 127

ALMOND HORSE SHOES

2 ozs. ground almonds
2 ozs. castor sugar
2 ozs. flour
Pinch of salt
Pinch of baking powder
Few drops of vanilla
2 ozs. Cocogem

Mix all the ingredients together to a paste. Form into cords about 5 ins. long and ½ inch thick. Curl round into flat horse shoes. Sprinkle with castor sugar and bake for about twenty minutes in a moderately hot oven.

மஞ்சள் கருக்களை வேறு படுத்தவும். சர்க்கரையையும், கோகொஜெத்தை யும் கூட்டிக் குழப்பி வெண்ணெய் போல்செய்யவும். வெண் கருவை மிகக் கெட்டியாகும்படி விசையாகக் குழப்பவும். மஞ்சள் கருவை அடித்து, கோதுமை மா முதலியதோடு கலந்து, வானில்லா எஸ்ஸென்ஸையும் பாலை யும் கூட்டிக் கொள்ளவும். இத்துடன் வெண் கருவைக் கூட்டி மெதுவாகக் குழப்பிக் கலக்கவும். கோகொஜெம் தடவிய தகர டப்பாக்களில் போட்டு, நன்றாகச் சூடுள்ள அடுப்பில் ஏற்றி 15 முதல் 20 நிமிஷம் வரையில் சமைத் தெடுக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 127

குதிரை லாடம் போன்ற பாதுவம் பணியாரம்

- 2 அவுன்ஸ் பொடி செய்த பாதுவம் பருப்பு
- 2 அவுன்ஸ் காஸ்டர் ஷுகர் என்னும் சர்க்கரை
- 2 அவுன்ஸ் கோதுமை மா
- ஒரு சுட்டிகை உப்பு
- ஒரு சுட்டிகை பேகிங் பௌடர்
- வானில்லா எஸ்ஸென்ஸ் சில துளிகள்
- 2 அவுன்ஸ் கோகொஜெம்

எல்லாச் சரக்குகளையும் கூட்டி ஒன்றாகப் பிசைந்து பசைபோல் செய்ய வும். இதை உருட்டி அரை அங்குல கனத்தில் ஐந்து அங்குலம் நீளத்தில் கயிறு போன்ற உருவத்திற்குக் கொண்டு வரவும். அதை தட்டையான குதிரை லாடம்போல் வட்டமாக வளைத்து, அதன் மேல் காஸ்டர் ஷுகர் என்கிற சர்க்கரையைத் தூவி, மிதமான சூடுள்ள அடுப்பிலேற்றி, சுமார் இருபது நிமிஷம் சமைக்கவும்.

CONFECTIONERY

Recipe No. 128

HELENSBURGH TOFFEE

2 lbs. of loaf sugar
1 tin of condensed milk
1 teacupful of water
Vanilla
4 ozs. Cocogem

Put the sugar, the condensed milk, the Cocogem, pinch of salt, and water into an enamelled pan. Stir continuously over the fire for forty-five minutes. Add a teaspoonful of vanilla and stir off the fire for one minute. Pour into Cocogem-smeared tins, and when cool cut into squares.

Recipe No. 129

RUSSIAN TOFFEE

1 tin of condensed milk
1 tablespoonful syrup
1 teacupful of sugar
3 ozs. Cocogem

Heat the Cocogem. Add the sugar and syrup, then add the milk. Boil for twenty minutes, then pour and set.

Recipe No. 130

EVERTON TOFFEE

½ lb. of treacle
½ lb. moist sugar
4 ozs. Cocogem

Put the Cocogem in a saucepan and warm. Then add the treacle and the moist sugar. Stir slowly till boiling. Boil for about ten minutes, and test by dropping a little of the toffee into cold water. If it is crisp, it is ready. Pour into tin smeared with Cocogem, cool and cut.

சிற்றுண்டிப் பணியாரம்

சமையல் முறை நெ. 128

ஹெலின்ஸ்பர்க் டாபி

2 இறாத்தல் பணியாரச் சர்க்கரை
1 டப்பா இறுகிய பால் (கண்டென்ஸ்ட் மில்க்)
1 தேக் கோப்பை ஜலம்
வானில்லா
4 அவுன்ஸ் கோகோஜெம்

ஒரு எனுமல் தட்டில் சர்க்கரை, கெட்டிப் பால், கோகோஜெம், ஒரு சுட்டிகை உப்பு, ஜலம் இவற்றைப் போட்டு, அடுப்பிலேற்றி நாற்பத்தைந்து நிமிஷம் கிளறிக் கொண்டே சமைக்கவும். ஒரு தேக்கரண்டி வானில்லாச் சத்தைக் கூட்டி, அடுப்பிலேயே ஒரு நிமிஷம் கலக்கவும். கோகோஜெம் பூசிய தகர டப்பாக்களில் ஊற்றி, ஆறிய பிறகு, சிறு சிறு துண்டுகளாக அறுத்து உபயோகிக்கவும்.

சமையல் முறை நெ. 129

ரஷ்யன் டாபி

1 டப்பா இறுகிய பால் (கண்டென்ஸ்ட் மில்க்)
1 மேஜைக் கரண்டி ஷர்பத்து
1 தேக் கோப்பை சர்க்கரை
3 அவுன்ஸ் கோகோஜெம்

கோகோஜெத்தைக் காய்ச்சி, சர்க்கரையையும், ஷர்பத்தையும் கலந்து, பிறகு பாலையும் அதில் கூட்டு. பிறகு இருபது நிமிஷம் கொதிக்க வைத்து, வடித்து அசையாமல் வைத்துக் கொள்.

சமையல் முறை நெ. 130

எவர்டன் டாபி

$\frac{1}{2}$ இறாத்தல் சர்க்கரைப் பாகு
$\frac{1}{2}$ இறாத்தல் நனைத்த சர்க்கரை
4 அவுன்ஸ் கோகோஜெம்

கோகோஜெத்தை ஒரு சட்டியில் ஊற்றிச் சூடாக்கி, அதில் பாகையும், நனைத்த சர்க்கரையையும் கலந்து, அடுப்பிலேற்றி, கொதிக்கு மளவும் சுமார் பத்து நிமிஷம் மெதுவாகக் கிளற வேண்டும். சிறிது டாபியை ஒரு குச்சியினால் எடுத்து குளிர்ந்த ஜலத்தில் போட்டால் ஓசையுடன் சுருளும். அப்பொழுது சரியாகப் பக்குவமானதாய்த் தெரிந்து கொள்ளலாம். அதை கோகோஜெம் பூசிய தகரப் பாத்திரத்தில் ஊற்றி, ஆறிய பிறகு சிறு சிறு துண்டுகளாக வெட்டிக் கொள்ளவும்.

Recipe No. 131

CHOCOLATE FUDGE

2 squares of chocolate
¾ cup of milk
¼ teaspoonful cinnamon
2 cups sugar
1 teaspoonful vanilla
1 tablespoonful Cocogem

Melt the chocolate, sugar and milk. Stir gently and bring to boiling point. Test by dropping a little into cold water, remove from fire. Pour on to a smeared marble slab, and let stand till cool. Now add the Cocogem, vanilla and cinnamon, and work with a spatula until candy gets sugary. Turn at once into a Cocogem-smeared dish and cut into squares. For specially nice fudge use sour cream.

Recipe No. 132

SALTED NUTS

1 cup shelled peanuts or almonds
Salt
½ cup of Cocogem

Heat the Cocogem in a small pan. When hot enough put in the nuts and stir until delicately browned. Drain on brown paper and sprinkle with salt.

சமையல் முறை நே. 131

சாகோலேட் பட்ஜ் (பஜ்ஜி)

2 சதுரம் சாகொலெட்
$\frac{3}{4}$ கோப்பை பால்
$\frac{1}{4}$ தேக்கரண்டி சன்ன லவங்கப் பட்டை
2 கோப்பை சர்க்கரை
1 தேக்கரண்டி வானில்லா
1 மேஜைக் கரண்டி கோகொஜெம்

சாகொலெட், பால், சர்க்கரை இவற்றைச் சேர்த்துக் கலக்கி உருக்கி நீர்போல் காய்ச்சி, ஒரு கொதி வருமளவும் கிளறிக் கொண்டிருக்கவும். முந்திய முறைக்குக் கூறியதுபோல், ஒரு துளி குளிர்ந்த ஜலத்தில் எடுத்து விட்டுப் பக்குவமானதாகத் தெரிந்ததும் நெருப்பிலிருந்து இறக்கி விடவும். எண்ணெய் தடவிய ஒரு சலவைக் கல்லில் ஊற்றி ஆற வைக்கவும். இப்பொழுது கோகொஜெம், வானில்லா, லவங்கப்பட்டைத் தூள் இவற்றைக் கூட்டி, அகன்ற கத்தியினல் (அல்லது துடுப்பினல்) நன்றாகக் கலந்து, கற்கண்டு போல் உள்ள பண்டம் சர்க்கரைப் பாகுபோல் (சர்க்கரைத் தின்பண்டம் போல்) ஆகும் வரையில் துளாவிப் பக்குவம் செய்யவும். உடனே கோகொஜெம் தடவிய தட்டில் கொட்டி, சதுரம் சதுரமாக அறுத்துக் கொள்ளவும். மிக்க நேர்த்தியான பட்ஜ் (அல்லது பஜ்ஜி) என்னும் தின்பண்டம் தேவையானல் சிறிது புளித்த பாலேட்டை உபயோகிக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 132

உப்பிட்ட கோட்டைத் தின்பண்டம்

1 கோப்பை தோலுரித்த கடலைக் கொட்டை அல்லது பாதுவங் கொட்டை
உப்பு
$\frac{1}{2}$ கோப்பை கோகொஜெம்

ஒரு சிறிய பாணலியில் கோகொஜெத்தைக் காய்ச்சி, தகுந்த சூடாயிருக்கையில் கொட்டைகளை (பருப்புகளைப்) போட்டு, மிதமாகப் பழுப்பு நிறமாகும் வரையில் கிளறி, ஒரு பழுப்பு நிறக் காகிதத்தில் வடித்தெடுத்து, சிறிது உப்பை அதன்மேல் தூவவும்.

CURRIES

க றி க ள்

CURRIES

RECIPE FOR MASALA

As used in all the curries

1½ *tablespoonfuls coriander seed*	2 *large pinches of mustard seed*
6 *dry chillies*	8 *cloves or garlic, peeled*
¼ *teaspoon cummin seeds*	1 *inch of saffron*

With the exception of the saffron and garlic, all the above ingredients should be lightly roasted and then ground to a smooth paste.

N. B.—If curry is not to be too spicy, lessen the number of chillies.

Recipe No. 133

FISH CURRY

1 *lb. fish, seer or pomfret*	5 *or* 6 *green chillies*
1 *cocoanut grated*	*A handful of green coriander leaves finely chopped up*
¼ *teaspoon powdered saffron*	10 *fresh curry leaves*
2 *onions sliced*	*Half a lime*
6 *onions cut into halves*	*Salt*
A small piece of green ginger sliced	*Cocogem*

Fillet the fish or cut it into slices at least half an inch thick, according to the size of the fish. Grind one-fourth of the cocoanut to a fine paste and extract the milk from the remaining quantity—a teacupful. Dust the fish over with the powdered saffron and a little salt, then fry in Cocogem (shallow frying method). Put the sliced onions, curry leaves and a dessertspoonful of Cocogem into a dekchee, fry till the onions are lightly browned, add the *masala* (see recipe), cocoanut paste, coriander leaves, ginger and green chillies. Mix well together. Put in the fried fish, add three-quarters of a cup of warm water and salt to taste. Close the dekchee and cook for about fifteen minutes, then stir in the cocoanut milk and lime juice. Simmer till the gravy thickens.

கறிகள்

எல்லாக் கறிகளுக்கும் உபயோகமுள்ள மசாலா செய்யும் முறை

$1\frac{1}{2}$ மேஜைக் கரண்டி தனியா
6 மிளகாய் வற்றல்
$\frac{1}{4}$ தேக்கரண்டி ஜீரகம்
ஒரு அங்குலம் மஞ்சள்
இரண்டு பெரிய சுட்டிகை (pinch) கடுகு
8 இலவங்கம் அல்லது உள்ளிப் பூண்டு (மேல் புரண நீக்கியது)

மஞ்சள், உள்ளிப்பூண்டு நீங்கலாக, மற்ற சாமான்களை பொன் வறுவலாக வறுத்துக்கொண்டு, பிறகு அவைகளை விழுதாக அரைக்கவும்.

குறிப்பு :—கறி மசாலா அதிக காரமாக வேண்டாமென்றால் மிளகாய் வற்றலைக் குறைத்துக்கொள்ளவும்.

சமையல் முறை நே. 133

மத்ஸ்யக் கறி

1 இருத்தல் மத்ஸ்யம், சீர் அல்லது பாம்ப்ரெட் மீன்கள்
1 தேங்காய், சிதைத்தது
$\frac{1}{4}$ தேக்கரண்டி மஞ்சள் பொடி
2 வெங்காயம், துண்டித்தது
6 வெங்காயம், பாதியாக நறுக்கியது
ஒரு சிறிய இஞ்சித் துண்டு
5 அல்லது 6 பச்சை மிளகாய்
ஒரு முஷ்டி கொத்துமல்லி சிதைத்து நறுக்கியது
10 புதிய கருவேப்பிலை
$\frac{1}{2}$ எலுமிச்சம் பழம்
உப்பு
கோகொஜெம்

மத்ஸ்யங்களை ஒன்றாய்ச் சேர்த்துக் கட்டவும்; அல்லது மீன் பருமனுக்கொத்தபடி, குறைந்தது $\frac{1}{4}$ அங்குலம் கன முள்ளவைகளாக மீன்களை அரிந்து கொள்ளவும். தேங்காயில் கால் பாகத்தை நல்ல விழுதாக அரைக்கவும். மிச்சத் தேங்காயிலிருந்து பாலைப் பிழிந்து கொள்ளவும். ஒரு தேக்கோப்பை யளவு கொஞ்சம் உப்புத் தூளையும் மஞ்சள் பொடியையும் மீன்களின்மேல் தூவி, அவைகளைப் பிறகு கோகொஜெத்தில் வறுக்கவும், ('ஷாலோ' வறுக்கும் முறைப்படி). சிதைத்த வெங்காயம், கருவேப்பிலை, இரண்டு தேக்கரண்டி கோகொஜெம் இவைகளை ஒரு டெக்சி என்னும் பாத்திரத்தில் போட்டு, வெங்காயம் பொன் வறுவலாகும் வரையில் வறுத்து, பிறகு, மசாலா, தேங்காய் விழுது, கொத்துமல்லி, இஞ்சி, பச்சை மிளகாய் இவைகளைச் சேர்த்து நன்றாய் ஒன்றாகக் கலக்கவும். பிறகு வறுத்த மீன்களையும் அதில் போட்டு, $\frac{3}{4}$ கோப்பை ஜலம், ருசிக்கு வேண்டிய கொஞ்சம் உப்பு இவைகளைச் சேர்க்கவும். பிறகு அப் பாத்திரத்தை மூடி, 15 நிமிஷம் சமைத்து, தேங்காய் பாலையும் எலுமிச்சம் பழ ரசத்தையும் ஊற்றி மாம்ஸ ரசம் கெட்டியாகும் வரை கொதிக்க வைக்கவும்.

Recipe No. 134

PRAWN AND TOMATO CURRY

½ lb. fresh prawns well cleaned
20 medium-sized ripe tomatoes
2 onions sliced
6 or 8 curry leaves
A little green coriander leaves, chopped
6 green chillies
¼ teaspoon green ginger, minced
1 teacup of cocoanut milk
¼ teaspoon powdered saffron
Salt
Masala (see recipe)
1 level tablespoonful of Cocogem

Put the tomatoes into a bowl with boiling water just enough to cover them. Allow them to cool, afterwards remove the skin, squeeze out the juice and seeds into a vessel, strain and set aside. Heat the Cocogem in a dekchee and add prawns, saffron powder and a little salt. When well fried add the *masala*, curry leaves, onions, ginger and tomato pulp stirring well, then add the coriander leaves, green chillies, tomato juice, cocoanut milk and salt to taste. No water should be added. Stir the whole on a gentle fire till the gravy is reduced and the curry looks as thick as required.

Recipe No. 135

SALMON CURRY

1 tin of salmon
½ cocoanut grated
4 green chillies
1 large onion sliced
Masala (see recipe)
A few curry leaves
Pulp and juice of 4 ripe tomatoes
Salt
1 dessertspoonful Cocogem

Clean and flake the salmon, grind half a cocoanut to paste, and extract the milk from the rest—about a coffee-cupful.

Heat Cocogem until very hot and fry the onions and curry leaves in it till the onions are half fried, add the *masala*, cocoanut paste, green chillies, tomato pulp and juice with sufficient warm water to

சமையல் முறை நே. 134

பிரான் (இருல்) மீன் தக்காளிப் பழக் கறி

- ½ இருத்தல் புதிய சுத்தம் செய்த பிரான் மீன்கள்
- 20 நடுத்தரமான தக்காளிப் பழங்கள்
- 2 வெங்காயம், சிதைத்தது
- 6 அல்லது 8 கருவேப்பிலை
- கொஞ்சம் கொத்துமல்லி, சிதைத்து நறுக்கியது
- 6 பச்சை மிளகாய்
- ¼ தேக்கரண்டி இஞ்சி, நறுக்கியது
- 1 தேக் கோப்பை தேங்காய் பால்
- ¼ தேக்கரண்டி மஞ்சள் பொடி
- உப்பு
- மசாலா (முறையைப் பார்க்க)
- 1 வழித்த மேஜைக் கரண்டி கோகொஜெம்

தக்காளிப் பழங்களை, பழங்கள் மறையப் போதுமான கொதிக்கும் ஜலத்தோடிருக்கும் ஒரு பாணலியில் போட்டு வைக்கவும். அவை ஆறினவுடன் தோலிகளை உரித்து பழங்களின் சாற்றையும் விதைகளையும் ஒரு பாத்திரத்தில் பிழிந்து, வடி கட்டி வைக்கவும். கோகொஜெத்தை டெக்சி என்னும் பாத்திரத்தில் சுட வைத்து, பிரான் மீன்கள், மஞ்சள் பொடி, கொஞ்சம் உப்பு இவைகளைச் சேர்க்கவும். நன்றாய் வறுக்கப்பட்டவுடன், மசாலா, கருவேப்பிலை, வெங்காயம், இஞ்சி, தக்காளிப் பழத்தின் சக்கை, இவைகளைச் சேர்த்து, பிறகு கொத்துமல்லி, பச்சை மிளகாய், தக்காளி ரசம், தேங்காய் பால், ருசிக்கு வேண்டிய கொஞ்சம் உப்பு இவைகளைச் சேர்க்கவும். ஜலம் சேர்க்கக் கூடாது. எல்லாவற்றையும் மிதமாய் எரியும் தீயில், ரசம் சுண்டி வேண்டிய அளவு கெட்டியாகும் வரை மெதுவாகக் கிளறிக்கொண்டே யிருக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 135

சால்மன் (வஞ்சரம்) மீன் கறி

- 1 டின் சால்மன் மீன்கள்
- ½ தேங்காய், சிதைத்தது
- 4 பச்சை மிளகாய்
- ஒரு பெரிய வெங்காயம், சிதைத்தது
- மசாலா (முறையைப் பார்க்க)
- கொஞ்சம் கருவேப்பிலை
- 4 தக்காளிப் பழங்களின் ரசமும் சக்கையும்
- உப்பு
- 2 தேக்கரண்டி கோகொஜெம்

சால்மன் மீன்களைச் சுத்தம் செய்து, சின்னஞ் சிறிய துண்டுகளாக அரிந்து கொள்க. பாதி தேங்காயை விழுதாக அரைத்து, மீதி தேங்காயிலிருந்து ஒரு காப்பிக் கோப்பை யளவு பாலைப் பிழிந்துகொள்க. கோகொஜெத்தை நன்றாய்ச் சுட வைத்து, அதில்வெங்காயத்தையும் கருவேப்பிலையையும் சேர்த்து வறுக்கவும். வெங்காயம் பாதி வறுக்கப்பட்டவுடன், மசாலா, தேங்காய் விழுது, பச்சை மிளகாய், தக்காளி ரசம், சக்கை இவைகளைக் கூட்டி, திரவமாகப் போதுமான இளஞ் சூடான நீரைச் சேர்க்கவும்.

make a gravy. Salt to taste. Cook for 10 minutes, add the salmon and cocoanut milk. Simmer gently until the gravy thickens.

Recipe No. 136

LUCKNOW CURRY

1½ lbs. lean mutton minced finely
4 onions cut into halves
2 onions sliced finely
1 teaspoonful of sliced green ginger
½ teaspoon mixed spices
1 garlic peeled
Salt
½ lime
1½ tablespoons good curry powder
2 oz. or 1 tablespoonful Cocogem

Grind the garlic, spices, ginger, one onion and half a teaspoon of curry powder to a fine paste with a little water. Put the mince into a bowl with this paste and mash well together, if not moist enough add a large pinch of flour mixed smooth with a spoonful of milk. Salt to taste. Shape the mixture into balls about the size of a small walnut. Have ready in a dekchee 2 ounces of boiling Cocogem, put in the mince balls and fry, then remove them from the dekchee. Add the sliced onions and curry powder into the Cocogem left over, fry for a minute or two, add the balls and half a pint of hot water, mix, add salt to taste. Allow this to simmer until the gravy is thick. Add the lime juice. Serve with cocoanut rice or kitchree.

Recipe No. 137

CEYLON CHICKEN CURRY

A large-sized chicken cut up
1 heaped tablespoon of coriander seed
5 or 6 green chillies
Half a large garlic peeled
6 small onions sliced
1 breakfast-cupful thin cocoanut milk
1 coffee-cup of thick cocoanut milk

ருசிக்கு வேண்டிய உப்பு சேர்த்து, 10 நிமிஷம் சமைத்து சால்மன் மத்ஸயத்தையும், தேங்காய்ப் பாலேயும் கூட்டி, மாம்ச ரசம் கெட்டியாகும் வரை மெதுவாகக் கொதிக்க வைக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 136

லக்னோ கறி

- 1½ இறாத்தல் மெல்லிய ஆட்டிறைச்சி, சிதைத்தது
- 4 வெங்காயம், பாதியாகத் துண்டித்தது
- 2 வெங்காயம், மெல்லியதாகச் சிதைத்தது
- ½ தேக்கரண்டி கலப்பு வாசனே சாமான்கள் (ஜாதிக்காய், லவங்கம், லவங்கப்பட்டை முதலியவைகள்)
- 1 தேக்கரண்டி சிதைத்த இஞ்சி
- 1 தோலுரித்த உள்ளிப்பூண்டு
- உப்பு
- ½ எலுமிச்சம் பழம்
- 1½ மேஜைக்கரண்டி தரமான கறி பவுடர்
- 2 அவுன்ஸ் அல்லது ஒரு மேஜைக் கரண்டி கோகொஜெம்

பூண்டு, வாசனே சாமான்கள், இஞ்சி, ஒரு வெங்காயம், அரைத் தேக்கரண்டி கறி பவுடர் இவைகளைக் கொஞ்சம் ஜலம் சேர்த்து நல்ல விழுதாக அரைத்துக் கொள்க. மாம்ஸத்தை ஒரு பாணலியில் போட்டு, விழுதையும் சேர்த்து நன்ருய்க் குழையக் கலக்கவும். போதுமான ஈரமில்லாது போனல் ஒரு பெரிய சுட்டிகை மாவை ஒரு கரண்டி பாலோடு நன்ருய்க் கலந்து, அதில் சேர்த்துக்கொள்ளவும். ருசிக்கு வேண்டிய உப்பு சேர்த்து கலந்து கொண்டு ஒரு சிறிய அக்ரூட் பழ அளவு பந்துகளாக உருட்டிக்கொள்ளவும். 2 அவுன்ஸ் கோகொஜெத்தை டெக்சி என்னும் பாத்திரத்தில் ஊற்றிக் கொதிக்க வைத்து, மாம்ஸ உருண்டைகளை அதில் சேர்த்து வறுத்து எடுக்கவும். பிறகு அந்த கோகொஜெத்தில், சிதைத்த வெங்காயம், கறி பவுடர், சேர்த்து 2 அல்லது 1 நிமிஷம் பொரித்துக்கொண்டு, உருண்டைகளையும் ½ பிண்ட் சுடு தண்ணீரையும் சேர்த்துக் கலக்கி ருசிக்கு வேண்டிய உப்பு சேர்த்து மாம்ஸ நீர் கெட்டியாகும் வரை கொதிக்க வைக்கவும். பிறகு எலுமிச்சம் பழ ரஸத்தைப் பிழி. தேங்காய் அன்னத்தோடு அல்லது கிச்சிரி அன்னத்தோடு பரிமாறவும்.

சமையல் முறை நே. 137

சிலோன் கோழிக் குஞ்சு கறி

- ஒரு பெரிய கோழிக் குஞ்சு அரிந்தது
- 1 மேஜைக் கரண்டி தனியா
- 5 அல்லது 6 பச்சை மிளகாய்
- ½ தோலுரித்த உள்ளிப் பூண்டு
- 1 காலை வேளை போஜனக் கோப்பை யளவு தேங்காய்ப் பால், நீரானது
- 1 காப்பிக் கோப்பை யளவு தேங்காய்ப் பால், கெட்டியானது

A small piece of green ginger sliced
Salt
¼ teaspoon saffron powder
2 sticks cinnamon
6 cardamoms
10 cloves, 2 blades of mace
1 dessertspoonful Cocogem

Roast the coriander seed and then grind it to a paste with the saffron. Tie the spices in a small piece of muslin. Put the chicken, coriander paste, onions, garlic, ginger, spices and Cocogem into a dekchee, pour in the thin cocoanut milk and half a teacup of water. Salt to taste. Simmer for 15 or 20 minutes, then stir in the thick cocoanut milk If liked add a little lime juice. Do not boil the curry again, it should just simmer gently till the gravy thickens.

Recipe No. 138

CURRY A LA COCHIN

2 breakfast-cupfuls of green plantains and potatoes cut into small bits
¼ teaspoon powdered red chillies
1 dessertspoon powdered safforn
1 breakfast-cupful of good buttermilk
5 green chillies
1 grated cocoanut
Venthium seeds
2 pinches of cummin seeds
A few curry leaves
Salt
1 tablespoonful Cocogem

Grind the cocoanut to a smooth paste with the cummin seeds and green chillies. Wash the vegetables, put them into a dekchee and pour enough water to cover, add the chillies and saffron, cook until the vegetables are tender. Now add the buttermilk and salt to taste. Boil for 5 minutes, stir in the cocoanut paste and take the curry away at once from the fire. Heat Cocogem and fry 3 chopped red chillies, ¼ teaspoon of mustard seed, a few grains of venthium seed and some curry leaves. When a pleasant smell arises, pour in the curry, mix well and serve.

ஒரு சிறிய சிதைத்த இஞ்சித் துண்டு
உப்பு
¼ தேக்கரண்டி மஞ்சள் பொடி
6 சிறிய வெங்காயம், சிதைத்தது
2 லவங்கப் பட்டை
6 ஏலக்காய்
10 லவங்கம்
2 ஜாதிப்பத்திரித் துண்டுகள்
1 டெஸர்ட் ஸ்பூன் கோகொஜெம்

தனியாவை வறுத்துக்கொண்டு மஞ்சளோடு விழுதாக அரைத்துக் கொள்க. ஒரு சிறிய மஸ்லின் துண்டில் வாஸனை சாமான்களை முடிந்து கொள்க. கோழிக் குஞ்சு, தனியா விழுது, வெங்காயம், பூண்டு, இஞ்சி, வாசனை சாமான்கள், கோகொஜெம் இவைகளை ஒரு டெக்சி என்னும் பாத்திரத்தில் போட்டு, நீராயுள்ள தேங்காய்ப் பாலையும் ½ தேக் கோப்பை ஜலத்தையும் அதில் ஊற்றி, ருசிக்கு வேண்டிய உப்பு சேர்த்து, 15 அல்லது 20 நிமிஷம் கொதிக்க வைக்கவும். பிறகு கெட்டியான தேங்காய்ப் பாலை அதில் சேர்த்துக் கலக்கவும். விருப்பமானால் கொஞ்சம் எலுமிச்ச ரசம் பிழிந்து கொள்க. கறியை மறுபடியும் அதிகமாகக் கொதிக்க வைக்காமல், மெதுவாக மாம்ஸ ரசம் கெட்டியாகும் வரை கொதிக்க வைக்கவும்.

சமையல் முறை நே. 138

கறி எ லா கோச்சின்

2 காலை வேளை போஜனக் கோப்பை யளவு துண்டித்த வாழைக் காயும், சிறிய துண்டுகளாகத் துண்டித்த உருளைக் கிழங்குகளும்
1 டெஸர்ட் ஸ்பூன் மஞ்சள் பொடி
ஒரு காலை வேளை போஜனக் கோப்பை யளவு நல்ல மோர்
¼ தேக்கரண்டி வற்றல் மிளகாய்ப் பொடி
5 பச்சை மிளகாய்
1 சிதைத்த தேங்காய்
வெந்தியம்
2 சுட்டிகை ஜீரகம்
சில கருவேப்பிலை
உப்பு
1 மேஜைக் கரண்டி கோகொஜெம்

தேங்காயை, ஜீரகம், பச்சை மிளகாய் இவைகளோடு சேர்த்து நல்ல விழுதாக அரைத்துக்கொள். மரக் கறிகளை நன்றாய்க் கழுவி, ஒரு டெக்சி என்னும் பாத்திரத்தில் போட்டு, போதுமான ஜலம் சேர்த்து, பச்சை மிளகாய் மஞ்சள் இவைகளைக் கூட்டி, மரக் கறிகள், நன்றாய் வேகும் வரையில் சமை. இப்போது மோரையும் ருசிக்கு வேண்டிய உப்பையும் சேர்த்து 5 நிமிஷம் கொதிக்க வைக்கவும். தேங்காய் விழுதை அதில் போட்டு கலந்து உடனே கறியை அடுப்பிலிருந்து எடுத்து விடவும். கோகொஜெத்தைச் சுட வைத்து 3 சிதைத்த மிளகாய் வற்றலையும் ¼ தேக்கரண்டி கடுகு, வெந்தியம், கருவேப்பிலை இவைகளையும் வறுத்துக்கொண்டு நல்ல வாசனை கிளம்பியவுடன் கறியைச் சேர்த்து நன்றாய் கலந்து பரிமாறு.

Recipe No. 139

KEBOB CURRY

Masala (see recipe)
1 lb. mutton cut in small pieces
1 grated cocoanut
4 or 5 potatoes cut into quarters lengthwise
4 green chillies
A large stick of cinnamon
8 cloves and 4 cardamoms
Salt
2 onions sliced
10 curry leaves
A few green coriander leaves, chopped
A small piece green ginger finely minced
½ a lime
1 tablespoonful Cocogem

Extract the milk from the cocoanut (quanity—1 breakfast-cupful thin milk and 1 coffee-cupful of thick milk). Put a dekchee on the fire with Cocogem, heat it and add onions, curry leaves, and spices, fry for a few minutes, add the *masala*, ginger, coriander leaves, mutton pieces, thin cocoanut milk and half a teacup of warm water. Salt to taste. Allow it to cook for 20 minutes, put in the potatoes and cook till tender. Stir in the thick cocoanut milk and lime juice. Simmer until done.

Recipe No. 140

CACHKEE (VEGETABLE CURRY)

Masala (see recipe)
6 mealy potatoes
1 teacup shelled green peas
1 small cauliflower
Salt
2 or 3 carrots
A small piece of fresh cocoanut ground to paste
A tablespoonful of Cocogem

Wash all the vegetables and cut into pieces. Mix Cocogem and *masala* and heat until it simmers, then add the vegetables and allow the whole to cook for a few minutes, add a breakfast-cupful of water and a little salt to taste. Simmer until done. Serve with kitchree fried rice, or chappatties.

சமையல் முறை நே. 139

கிபாப் கறி

மசாலா (முறையைப் பார்க்க)
1 இருத்தல் ஆட்டிறைச்சி, சிறிய துண்டுகளாக சிதைத்தது
1 சிதைத்த தேங்காய்
4 அல்லது 5 உருளைக் கிழங்குகள், நீளத்தில் 4 பாகமாக நறுக்கியவை
4 பச்சை மிளகாய்
ஒரு பெரிய லவங்கப்பட்டை
8 லவங்கமும் 4 ஏலக்காயும்
உப்பு
2 வெங்காயம், சிதைத்தது
10 கருவேப்பிலை
நன்ருய் நறுக்கிய கொத்துமல்லி
நன்ருய் சிதைத்த ஒரு சிறிய இஞ்சித் துண்டு
½ எலுமிச்சம் பழம்
1 மேஜைக் கரண்டி கோகொஜெம்

தேங்காயிலிருந்து 1 காலை வேளை போஜனக் கோப்பை யளவு நீரான பாலையும், 1 காப்பிக் கோப்பை யளவு கெட்டியான பாலையும் பிழிந்து கொள்க. கோகொஜெத்தோடு டெக்சி என்னும் பாத்திரத்தை அடுப்பில் வைத்து கோகொஜெத்தைச் சுட வைத்து, அதில் கருவேப்பிலை, வெங்காயம், வாசனை சாமான்கள் இவைகளைச் சேர்த்து சில நிமிஷ நேரம் வறுத்துக்கொண்டு, மசாலா, இஞ்சி, கொத்துமல்லி, இறைச்சித் துண்டுகள், நீரான தேங்காய்ப் பால், ½ தேக்கோப்பை இளஞ் சூடான ஜலம் இவைகளைச் சேர்க்கவும். ருசிக்கு வேண்டிய உப்பு சேர்த்து 20 நிமிஷ நேரம் சமைத்து, பிறகு உருளைக் கிழங்குகளையும் போட்டு அவை வேகும் வரை சமைக்கவும். பிறகு கெட்டியான தேங்காய்ப் பாலையும் எலுமிச்சம் பழ ரசத்தையும் ஊற்றி நன்ருய் கலக்கி ஆகும் வரை கொதிக்க வை.

சமையல் முறை நே. 140

கச்சீ மரக் கறி

மசாலா (முறையைப் பார்க்க)
6 சதைப்பற்றுள்ள உருளைக் கிழங்குகள்
1 தேக்கோப்பை தோலுரித்த பச்சை பட்டாணிக் கடலை
1 சிறிய காலி பிளவர்
உப்பு
2 அல்லது 3 காரட்டுகள்
புதிய ஒரு சிறிய தேங்காய்த் துண்டு நன்ருய் விழுதாக்கியது
1 மேஜைக் கரண்டி கோகொஜெம்

எல்லா மரக் கறிகளையும் கழுவி அவைகளைச் சின்னஞ் சிறிய துண்டுகளாக நறுக்கவும். கோகொஜெம், மசாலா இவைகளைக் கலந்து கொதிக்க வைக்கவும். பிறகு மரக் கறிகளைச் சேர்த்து எல்லாவற்றையும் சில நிமிஷ நேரம் சமைக்கவும். பிறகு ஒரு காலை வேளை போஜனக் கோப்பை யளவு ஜலமும், ருசிக்கு வேண்டிய கொஞ்சம் உப்பும் சேர்க்கவும். நன்ருய் வேகும் வரை கொதிக்க வைக்கவும். கிச்சீ, அவல், செப்பாத்தி இவைகளுடன் பரிமாறவும்.

776 91999

C. F. T. R. I. LIBRARY, MYSORE

28 Acc. No. 1109 F8,4-V:2;47

Call No. ~~F937~~ ~~F85,3-057~~ 68 ~~34~~ N37

Please return this publication on or before the last DUE DATE stamped below to avoid incurring overdue charges.

P. No.	Due date	Return date
343	13/7/62	16/7/62
395	12/12	12/12
—	3/3	24/2/
—	24/11/67	13/
—	26.9.78	7